**GE Appliances**

# Electric Range

***Owner's Manual***

*JBS08PIC*

*Printed in Mexico*
*This book is printed on recycled paper.*

***Part No. 183D6379P009*** *Pub. No. 49-88002-A 04-01 JR*

**Safety Information**
*Safety Precautions . . . . . 3–5*
*Oven . . . . . 4*
*Surface Cooking Units . . . . . 5*

**Operating Instructions**
*Using the Surface Units . . . . . 6*
*Using the Oven . . . . . 7–10*
*Oven Thermostat . . . . . 10*

**Care and Cleaning**
*Control Panel and Knobs . . . .11*
*Oven/Cooktop . . . . . .12*
*Lift-Off Oven Door . . . . . 13*
*Oven Light Replacement . . . . 14*
*Broiler Pan and Grid . . . . . 14*
*Surface Units . . . . . 15*

**Installation Instructions**
*Before You Begin . . . . . 16*
*Prepare the Opening . . . . . 17*
*Electrical Connection . . . 18, 19*
*Anti-Tip Device . . . . . 20*
*Leveling the Range . . . . . 20*

**Troubleshooting Tips**
*Problem Solver . . . . . 21–22*

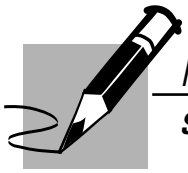
# Congratulations! You Are Now Part of the GE Family

Welcome to the GE family. We're proud of our quality products. You'll see it in this easy-to-use Owner's Manual.

Best of all, you'll experience these values each time you use your range. That's important, because your new range will be part of your family for many years. And we hope you will be part of ours for a long time to come.

We thank you for buying GE. We appreciate your purchase, and hope you will continue to rely on us whenever you need quality appliances for your home.

# GE & You, A Partnership.



## For Your Records

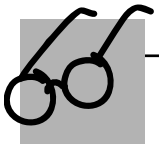
***Staple sales slip or cancelled check here.***

***Write the model and serial numbers here:***

***#*** _____

***#*** _____

You can find them on a label behind the range door or behind the storage drawer or kick panel.



## Read this Manual

Inside you will find many helpful hints on how to use and maintain your range properly. Just a little preventive care on your part can save you a great deal of time and money over the life of your range.

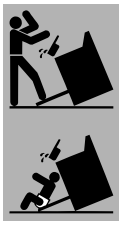
You'll find many answers to common problems in the *Problem Solver* section. Review our chart of Troubleshooting Tips first; it lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

## ⚠ WARNING!

*For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.*

## ⚠ WARNING ANTI-TIP DEVICE



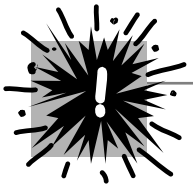
***All ranges can tip and injury could result.***

*To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall and floor by installing the Anti-Tip device supplied.*

*To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.*

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

Please refer to the Anti-Tip device information in this manual. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and injury.



## SAFETY PRECAUTIONS

*When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:*

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the range power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop.
- ***CAUTION:*** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

## ⚠ WARNING!

## SAFETY PRECAUTIONS

- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

  Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

  Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact, the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

  Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door and metal trim parts above the door.

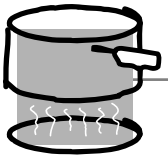
  ***REMEMBER:*** The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.

## COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

*Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F. and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.*

## OVEN

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven shelf in the desired position while the oven is cool. If shelves must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- Pulling out the shelf to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.



## SURFACE COOKING UNITS

*Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.*

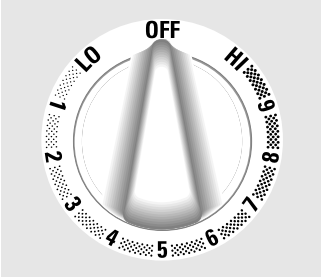
- Never leave the surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Do not use aluminum foil to line the drip pans or anywhere in the oven except as described in this manual. Misuse could result in a shock, fire hazard or damage to the range.
- Be sure the drip pans and the vent duct are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher. Do not self-clean the surface units in the oven.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the ***OFF*** position and all coils are cool before attempting to lift or remove a unit.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use little fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.

## READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Using the surface units.

*Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.*

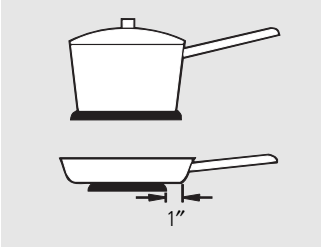



*Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.*

## How to Set

Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

At both ***OFF*** and ***HI*** the control ***clicks*** into position. You may hear slight ***clicking*** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

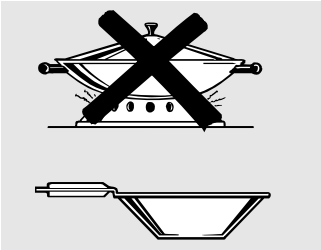



*Not over 1 inch*

## Surface Cookware Tips *(on some models)*

Use medium- or heavy-weight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware are slow to absorb heat, but generally cook evenly at low to medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

For best cooking results, pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the surface unit more than 1 inch.



*Use only flat-bottomed woks.*

## Wok Cooking *(on some models)*

*We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.*

Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous.

Placing the ring over the surface unit will cause a build-up of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tipped over.

# Using the oven.

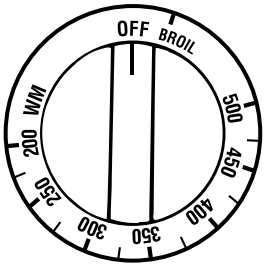
*To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.*

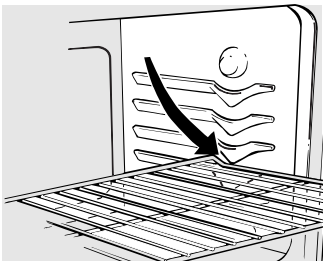
## Oven Control Settings *(on standard clean models only)*

*Oven Temperature Knob*

Turn this knob to the setting you want.

- *The oven cycling light glows until the oven reaches your selected temperature, then goes off and on with the oven element(s) during cooking.*



*The oven has 6 shelf positions.*

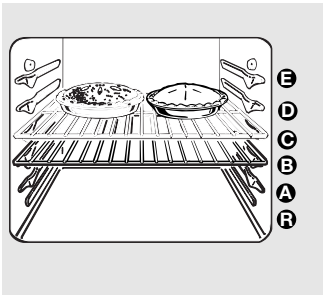
### *Before you begin…*

The shelves have stop-locks, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the shelf out to the bump on the shelf support.

***To remove a shelf,*** pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

***To replace,*** place the end of the shelf (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the shelf in.




### *How to Set the Oven for Baking or Roasting*

1. Turn the Oven Temperature knob to the temperature you desire.
2. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
3. Turn the Oven Temperature knob to ***OFF*** when cooking is complete.

| Type of Food | Shelf Position |
|---|---|
| Frozen pies (on cookie sheet) | C |
| Angel food, bundt or pound cakes | B or C |
| Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies | B or C |
| Casseroles | B or C |
| Turkey | R or A |
| Roasting | R, A or B |

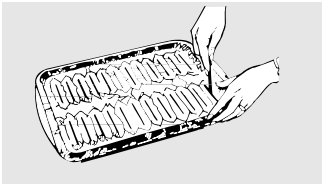
### *Preheating and Pan Placement*

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

*For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.*

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 3.81 cm (1½″) from the front of the pan to the front of the shelf.

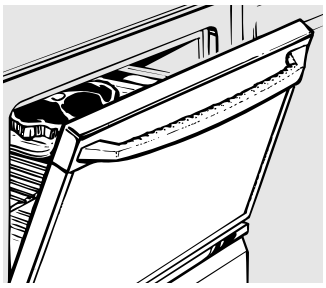
# Using the oven.



### Aluminum Foil

Never entirely cover a shelf with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.



*Leave the door open to the broil stop position. The door stays open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.*

### How to Set the Oven for Broiling

1. Place the meat or fish on the broiler grid in the broiler pan.
2. Follow suggested shelf positions in the *Broiling guide.*
3. Turn the Oven Temperature knob to ***BROIL.***

## *Broiling Guide*

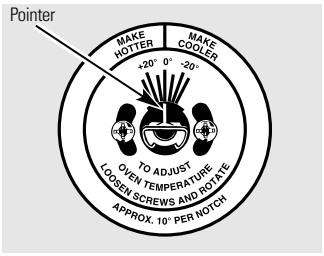
The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

| Food | Quantity and/ or Thickness | Shelf Position | First Side Time (min.) | Second Side Time (min.) | Comments |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ground Beef** | 1 lb. (4 patties)<br>1/2 to 3/4″ thick<br>4 lbs. (12 patties) | C<br><br>C | 13<br><br>15 | 8<br><br>11 | Space evenly. |
| **Beef Steaks** | | | | | |
| Rare† | 3/4 to 1″ thick | E | 6 | 4 | Steaks less than 3/4″ |
| Medium | 1 to 1 1/2 lbs. | D | 8 | 6 | thick are difficult |
| Well Done | | D | 10 | 8 | to cook rare. |
| | | | | | Slash fat. |
| Rare† | 1 1/2″ thick | C | 10 | 8 | |
| Medium | 2 to 2 1/2 lbs. | C | 15 | 10–12 | |
| Well Done | | D | 20 | 20 | |
| **Chicken** | 1 whole cut up<br>2 to 2 ½ lbs.,<br>split lengthwise<br>Breast | B<br><br><br>B | 25<br><br><br>25 | 25<br><br><br>15 | Brush each side with melted butter.<br>Broil skin-side-down first. |
| **Bakery Product** | | | | | |
| Bread (toast) | 2 to 4 slices | D | 3 | 1 | Space evenly. Place |
| English Muffin | 2 (split) | E | 3-4 | | English muffins cut-side-up and brush with butter if desired. |
| **Lobster Tails** | 2–4 | B | 18–20 | Do not turn over. | Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time. |
| **Fish Fillets** | 1 lb. (1/4 to 1/2″ thick) | D | 5 | 5 | Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. |
| **Salmon** | | | | | |
| Steaks | 2 (1″ thick) | D | 10 | 5 | Turn carefully. Do not |
| Fillets | 2 (1/2 to 3/4″ thick) | D | 10 | | turn skin side down. |
| **Ham Slices** | 1/2″ thick | C | 6 | 6 | |
| (precooked) | 1″ thick | C | 8 | 8 | |
| **Pork Chops** | 2 (1/2″ thick) | C | 10 | 10 | Slash fat. |
| Well Done | 2 (1″ thick) about 1 lb. | C | 15 | 15 | |
| **Lamb Chops** | | | | | |
| Medium | 2 (1″ thick) about 10 | D | 7 | 4 | Slash fat. |
| Well Done | to 12 oz. | D | 10 | 9 | |
| Medium | 2 (1 1/2″ thick) about 1 lb. | D | 9 | 6 | |
| Well Done | | D | 14 | 10 | |

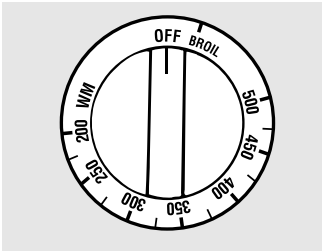
# Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

*You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.*

*Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 11–22°C. (20–40°F).*




*Back of OVEN TEMP knob*




*Front of OVEN TEMP knob (knob appearance may vary)*

### For Models with Only an Oven Temperature Knob

1. Pull the Oven Temp knob off the shaft, look at the back of the knob and note the current setting ***before*** making any adjustments.
2. Loosen both screws on the back of the knob.
3. To ***increase*** the oven temperature, move the pointer toward the words ***"MAKE HOTTER."***

   To ***decrease*** the oven temperature, turn the pointer toward the words ***"MAKE COOLER."***

   *Each notch changes the temperature by 10 degrees Fahrenheit.*
4. Tighten the screws.
5. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft.

# The type of margarine will affect baking performance!

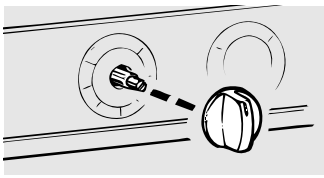
*Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.*

*Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.*

Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

# Care and cleaning of the range.

*If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is re-engaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.*



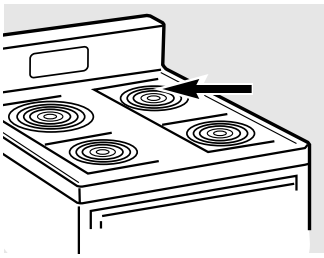
*Pull the knob straight off the stem.*

### Control Panel and Knobs

Clean up spatters with a damp cloth. Remove heavier soil with warm, soapy water.

*Do not use abrasives of any kind on the control panel.*

The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove a knob, pull it straight off the stem. Wash the knobs in soap and water but do not soak.



*Coil models oven vent location.*

### Oven Vent *(on some models)*

The oven is vented through an opening under the right rear surface unit.

***Never cover the opening with aluminum foil or any other material.***

### Painted Surfaces

Painted surfaces include the sides of the range and sides of the door trim.

Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

# Care and cleaning of the range.

### Porcelain Oven Interior *(for standard clean models only)*

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven—top, bottom, sides, back and inside of the door—will stay new-looking for years.

Let the range cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soapy, wet metal pads may also be used.

*Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.*

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.

*Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.*

*Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.*

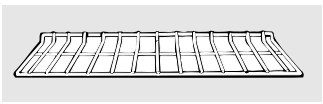
*Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.*

### Porcelain Enamel Cooktop

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

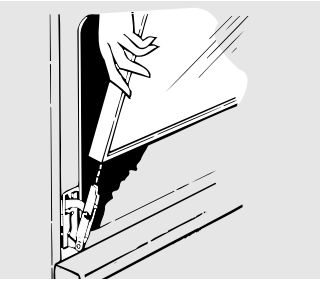
For other spills such as fat spatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.



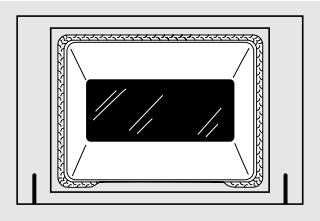
### Oven Shelves

Clean the shelves with an abrasive cleanser or steel wool.

# Care and cleaning of the range.



*Lift the door straight up and off the hinges.*



*The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.*

*Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.*

*If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.*

## Lift-Off Oven Door

The oven door is removable for cleaning.

*Do not lift the door by the handle.*

***To remove the door,*** open it to the special stop position. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.

*Do not place hands between the hinge and the oven door frame.*

***To replace the door,*** make sure the hinges are in the special stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges and slowly lower it over both hinges.

***To clean the inside of the door:***
*(on standard clean models)*

- Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soapy, wet metal pads may also be used.

*Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.*

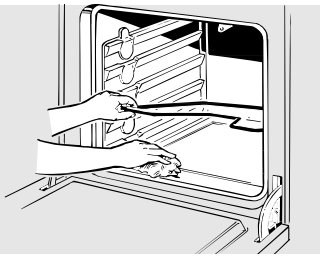
- If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.
- Clean the inside of the oven window with a mild non-scratching cleaner and a damp cloth.

***To clean the outside of the door:***

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

## Glass Window *(on some models)*

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.

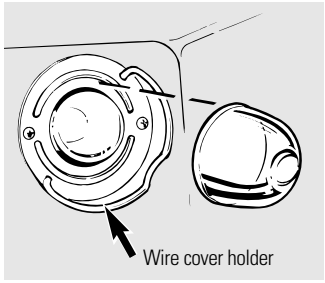


## Oven Heating Elements

*Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.*

To clean the oven floor, gently lift the bake element. Clean with warm soapy water.

# Care and cleaning of the range.




## Oven Light Replacement *(on some models)*

***CAUTION:*** *Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.*

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

***To remove the cover:***

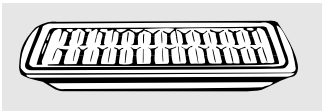
1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

   *Do not remove any screws to remove the cover.*

2. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb.

***To replace the cover:***

1. Place it into groove of the light receptacle. Pull wire forward to the center of the cover until it snaps into place.
2. Connect electrical power to the range.



*After broiling, remove the broiler pan from the oven.*

## Broiler Pan & Grid

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.

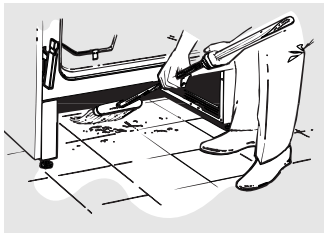
Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

The broiler pan may be cleaned with a commercial oven cleaner. If the grid is grey enamel, it can also be cleaned with an oven cleaner. If the grid is chrome, do not use an oven cleaner to clean it.

Both the broiler pan and grid can also be cleaned in the dishwasher.

*Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.*



*Clean under the range.*

## How to Remove the Storage Drawer or Kick Panel to Clean Under the Range

***To remove the storage drawer:***

1. Pull the drawer out all the way.
2. Tilt up the front and remove it.

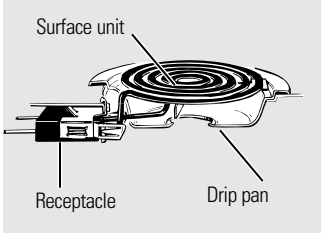
***To replace the storage drawer:***

1. Insert glides at the back of the drawer beyond the stop on range glides.
2. Lift the drawer if necessary to insert easily.
3. Let the front of the drawer down, then push in to close.

***To remove the kick panel,*** pull it straight out at the top.

***To replace the panel,*** first hook the bottom tabs on and then the top tabs.

*Be sure the controls are turned to OFF and the surface units are cool before attempting to remove them.*




## Surface Units *(on some models)*

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.

***To remove a surface unit:***

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

Lift the surface unit about 2.5 cm (1 inch) above the drip pan and pull it out.

*Do not lift the surface unit more than 2.5 cm (1 inch). If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.*

Repeated lifting of the surface unit more than 2.5 cm (1 inch) above the drip pan can permanently damage the receptacle.

***To replace a surface unit:***

Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.

Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.

Guide the surface unit into place so it rests evenly.

*Do not immerse the surface units in liquids of any kind.*

*Do not clean the surface units in a dishwasher.*

*Do not bend the surface unit plug terminals.*

*Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.*

## Drip Pans *(on some models)*

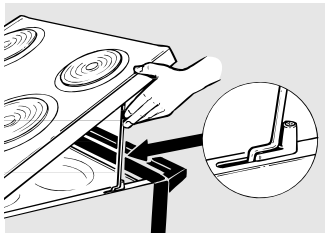
Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

For best results, clean the drip pans by hand. Place them in a covered container (or a plastic bag) with 60 ml (1/4) cup ammonia to loosen the soil. Then scrub with a soap-filled scouring pad if necessary. Rinse with clean water and polish with a clean soft cloth.

The drip pans may also be cleaned in the dishwasher.

Clean the area under the drip pans often. Built-up soil, especially grease, may catch fire.

*Do not cover the drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the range.*



*Be sure all surface units are turned off before raising the cooktop.*

## Lift-Up Cooktop *(on some models)*

Some models have a cooktop that can be lifted up for easier cleaning. The entire cooktop may be lifted up and supported in the up position.

The surface units do not need to be removed; however, you may remove one to make raising the cooktop easier. There are two side supports that lock into position when the cooktop is lifted up.

After cleaning under the cooktop with hot, mild soapy water and a clean cloth, lower the cooktop. Be careful not to pinch your fingers.

To lower the cooktop, push the rods back and gently lower the cooktop until it rests in place.

# *International Installation Instructions.* *(220–240, 50/60Hz, 2-wire)*

***Read these instructions completely and carefully.***

## *Before You Begin*

***IMPORTANT:*** *Save these instructions for the local electrical inspector's use.*

***IMPORTANT: OBSERVE ALL GOVERNING CODES AND ORDINANCES.***

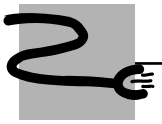
***NOTE TO INSTALLER:*** *Leave these instructions with the appliance after installation is completed.*

***NOTE TO CONSUMER:*** *Keep this Owner's Manual and Installation Instructions for future use.*

***NOTE:*** *This appliance must be properly grounded.*

## *Tools You Will Need*

- Large blade screwdriver
- 6 mm (1/4″) hex head nutdriver
- Channel lock pliers
- 3/16″ open-end or socket wrench
- 1 ⅜″ open-end or adjustable wrench
- Tape measure



## *Electrical Requirements*

***CAUTION, FOR PERSONAL SAFETY:*** *DO NOT USE AN EXTENSION CORD WITH THIS APPLIANCE. REMOVE HOUSE FUSE OR OPEN CIRCUIT BREAKER BEFORE BEGINNING INSTALLATION.*

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or time delay fuse, as noted on the rating plate.

*Wiring must conform to National Electric Codes.*

If the electric service provided does not meet the above specifications, have a licensed electrician install an approved outlet.

Because range terminals are not accessible after range is in position, flexible service conduit or cord must be used.

***Read these instructions completely and carefully.***

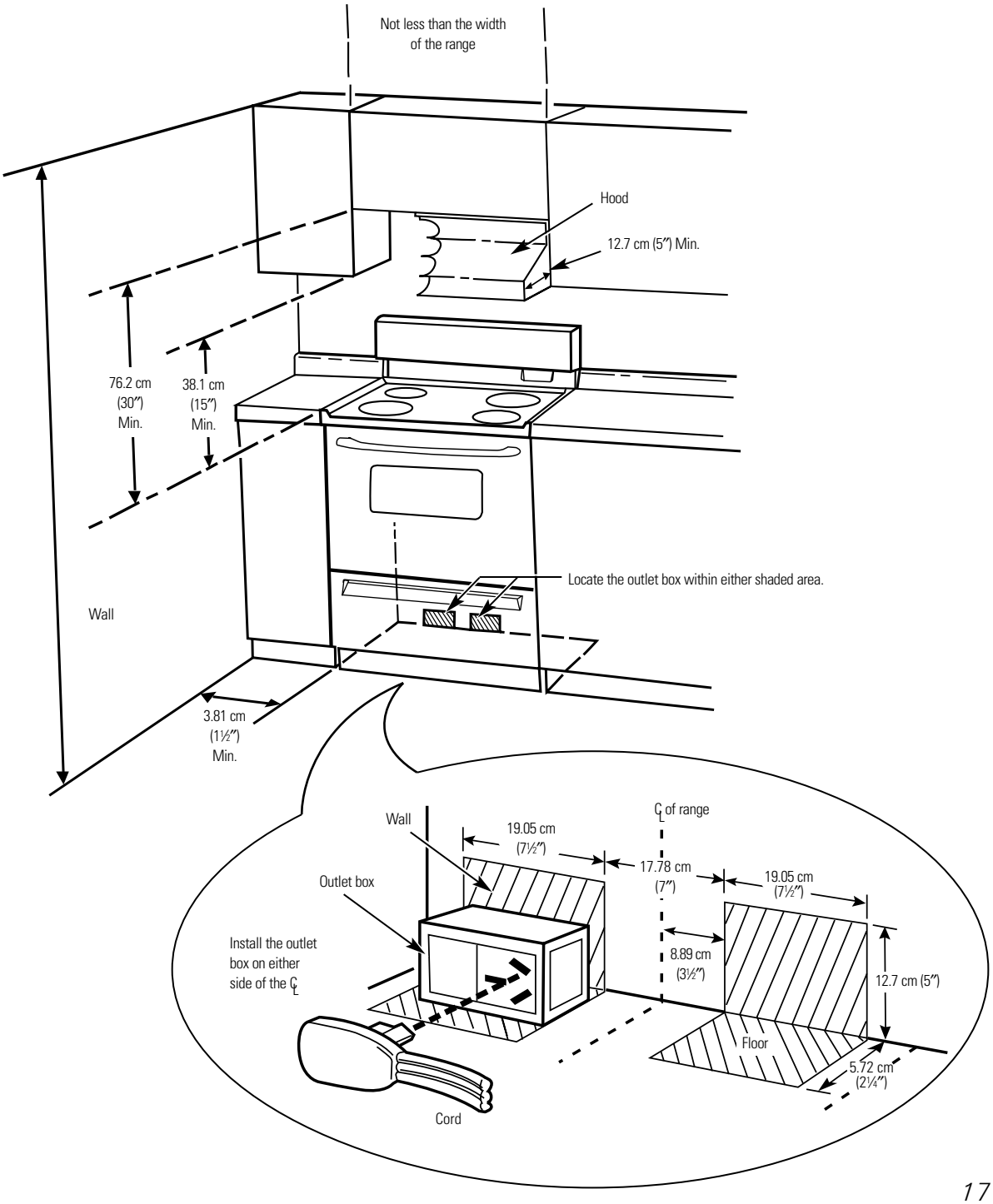
## 1 Preparing the Opening

Allow 3.81 cm (1½″) spacing from the range to adjacent vertical walls above cooktop surface.

Allow 76.2 cm (30″) minimum clearance between surface units and bottom of unprotected wood or metal top cabinet, and 38.1 cm (15″) minimum between countertop and adjacent cabinet bottom.

***EXCEPTION:*** *Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.*

If cabinet storage is installed, reduce risk by installing a range hood that projects horizontally a min. of 12.7 cm (5″) beyond the bottom of the cabinets. Make sure the wall covering, countertops and cabinets around the range can withstand heat generated by the range, oven or cooktop up to 93°C. (200°F.).



# International Installation Instructions. *(220–240, 50/60Hz, 2-wire)*

***Read these instructions completely and carefully.***

## Flooring Under the Range

*Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting.*

When moving the range on this type of flooring, it should be installed on a 6 mm (1/4″) thick sheet of plywood (or similar material) as follows:

When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning or servicing.

## 2 Prepare for Electrical Connection

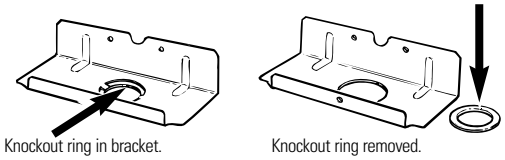
Use a certified range power cord. Such a cord will be marked with a symbol of certification. If you are unsure about the certification of your range power cord, please consult with your local electrical parts distributor and obtain one or have a licensed electrician install your range. Finally, you may have to purchase a separate strain relief if your cord is not accompanied by one.

A range cord rated for 40A usage is recommended. The cord must also have a minimum 250V rating. A 50A cord is not recommended but, if used, it should be marked for use with nominal 3.49 cm (1⅜″) diameter connection openings. Care should be taken to center cable and strain relief (discussed in Step 3) within knockout hole to keep cable from rubbing the edge.

## 3 Power Cord Strain Relief Installation

a Remove the lower rear range wiring cover to expose the connector block and bracket.

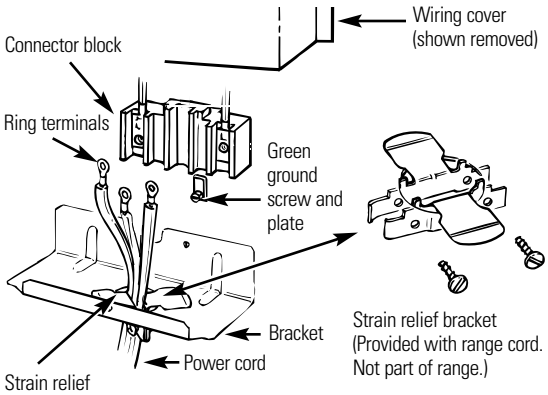
b Remove the knockout ring 3.49 cm (1⅜″) located on bracket directly below the connector. To remove the knockout, use a pair of pliers to bend the knockout ring away from the bracket and twist until ring is removed.



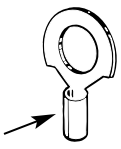
Knockout ring in bracket. Knockout ring removed.

c Assemble the strain relief in the hole. Insert the power cord through the strain relief and tighten. Allow enough slack to easily attach the cord terminals to the connector block. If tabs are present at the end of the winged strain relief, they can be removed for better fit.

***NOTE:*** *Do not install the power cord without a strain relief. The strain relief bracket should be installed before reinstalling the rear range wiring cover.*



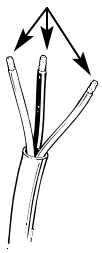

Use ring terminals which have screw hole openings of sufficient size for the terminal screws and ground screw to be used in Step 4. The above illustration depicts a power cord with “ring” terminals on the ends of the power cord leads.



“closed barrel” terminal

This is a close-up view of a “ring” terminal. The ring terminal shown in this close-up illustration is the “closed barrel” type. We recommend use of the “closed barrel” type with a large enough “barrel” to accommodate the cord leads. Proper crimping force should be applied to connect stranded wires to the ring terminals.

“stranded wires”



***NOTE:*** *If your range power cord is “stranded” and is not terminated with ring terminals, you* ***MUST*** *attach the above terminals to the cord leads. A “stranded” power cable is one with many thin wires twisted together as shown in this illustration.*

***Read these instructions completely and carefully.***

## 4 2-Wire Power Cord Installation

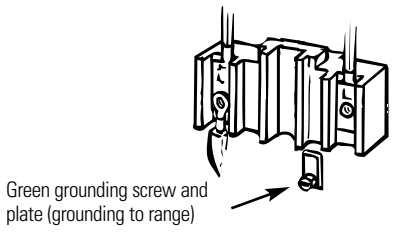
***WARNING:*** *THE POWER LEADS MUST BE CONNECTED TO THE OUTSIDE (BRASS COLORED) TERMINALS. THE GROUND (EARTH) LEAD MUST BE CONNECTED TO THE FRAME OF THE RANGE WITH THE GREEN GROUNDING SCREW.*

*RANGE FRAME MUST BE GROUNDED PROPERLY TO AVOID POTENTIAL ELECTRICAL SHOCK.*

a. Remove the 2 screws from the connector block.

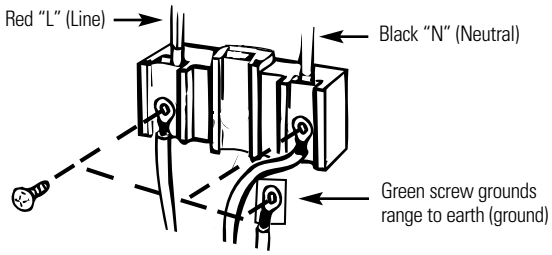
b. Remove the grounding screw and strap from the connector block middle location and the screw connecting it to the frame of the range.

*Before*




c. Insert screws through each power cord terminal ring and into connector block until screw engages nut. Tighten screws securely.

*After*




d. Attach ground (earth) wire to the frame of the range. This is the green, or green with yellow stripe, wire.

## 5 2-Wire Conduit Installation

***WARNING:*** *CONNECTOR BLOCK IS APPROVED FOR COPPER WIRE CONNECTION ONLY. IF ALUMINUM WIRE IS USED, SEE NOTE BELOW.*

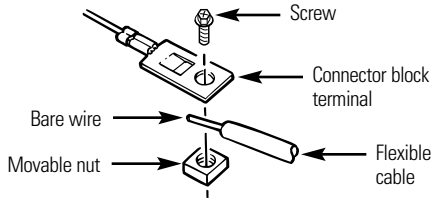
Remove the 2 screws from the connector block. Remove the grounding strap from the connector block middle location and the screw connecting it to the frame of the range. Insert bare wires between the connector block terminals and movable nuts. Tighten screws securely. Attach ground (earth) wire to the frame of the range.

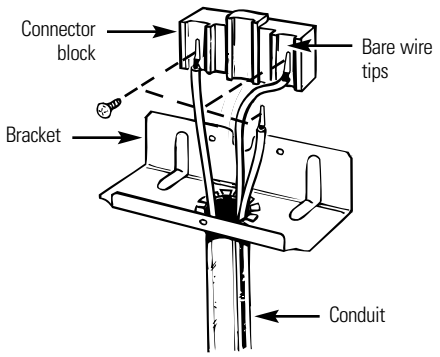
***NOTE: ALUMINUM WIRING***

a. Do not connect aluminum wire to connector block. Use copper building wire rated for the correct amperage and voltage to make 3 (three) 7.62 cm (3-inch) copper jumper wires. Connect wire as described above.

b. Splice copper wires to aluminum wiring using special connector terminals designed for joining copper to aluminum and follow the connector manufacturer's recommended procedure closely.

*Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.*



# International Installation Instructions. (220–240, 50/60Hz, 2-wire)

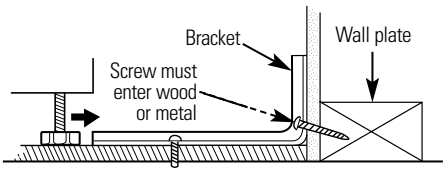
## 6 Anti-Tip Device Installation

**Read these instructions completely and carefully.**

**WARNING**

- Range **MUST** be secured by the ***Anti-Tip device*** supplied.
- Unless properly installed, the range could be tipped by stepping or sitting on the door. Injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.
- After installing the ***Anti-Tip device*** verify that it is in place by carefully attempting to tilt the range forward.
- This range has been designed to meet all recognized industry tip standards for all normal conditions.
- The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.
- If the ***Anti-Tip device*** supplied with the range does not fit this application, use the universal ***Anti-Tip device*** WB02X7909.

An ***Anti-Tip bracket*** is supplied with instructions for installation in a variety of locations. The instructions include all necessary information to complete the installation. Read the *Safety Instructions* and the instructions that fit your situation before beginning installation.




*Typical installation of anti-tip bracket attachment to wall.*

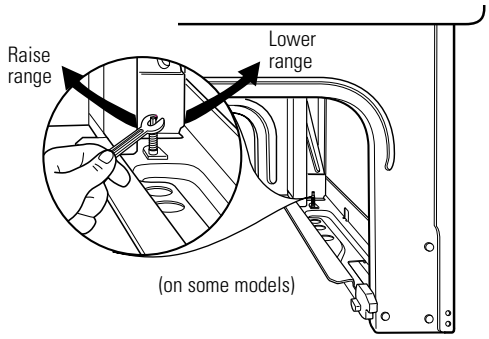
## 7 Leveling the Range

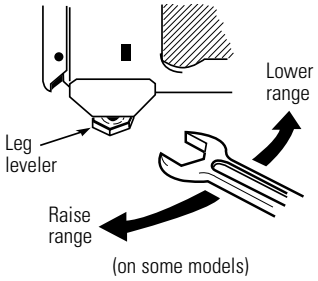
**A.** Install the oven shelves in the oven and position the range where it will be installed.

**B.** Check for levelness by placing a spirit level or a cup, partially filled with water, on one of the oven shelves. If using a spirit level, take two readings—with the level placed diagonally first in one direction and then the other.

**C.** Remove the storage drawer, broiler drawer or kick panel. The front leveling legs can be adjusted from the bottom and the rear legs can be adjusted from the top or bottom.

**D.** Use an open-end or adjustable wrench to adjust the leveling legs until the range is level.




## 8 Final Check

*Be sure all range controls are in the OFF position before leaving the range.*

# Problem Solver…

*Troubleshooting Tips*
*Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.*

| Problem | Possible Causes | What To Do |
|---|---|---|
| ***Surface units not functioning properly*** | **The surface units are not plugged in solidly.** | • With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle. |
| | **The surface unit controls improperly set.** | • Check to see the correct control is set for the surface unit you are using. |
| | **The drip pans are not set securely in the cooktop.** | • With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle. |
| ***Oven light does not work*** | **Light bulb is loose or defective.** | • Tighten or replace the bulb. |
| | **Switch operating light is broken.** | • Call for service. |
| ***Oven will not work*** | **Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.** | • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. |
| | **A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.** | • Replace fuse or reset circuit breaker. |
| | **Oven controls improperly set.** | • See the *Using the oven* section. |
| ***Food does not bake or roast properly*** | **Oven controls improperly set.** | • See the *Using the oven* section. |
| | **Shelf position is incorrect or the shelf is not level.** | • See the *Using the oven* section. |
| | **Incorrect cookware or cookware of improper size being used.** | • See the *Using the oven* section. |
| | **Oven thermostat needs adjustment.** | • See the *Adjust the oven thermostat—Do it yourself!* section. |
| ***Food does not broil properly*** | **Oven is not set at *BROIL*.** | • Make sure you turn the knob all the way to the ***BROIL*** position. |
| | **Door not open to the broil stop position as recommended.** | • See the *Using the oven* section. |
| | **Improper shelf position being used.** | • See the *Broiling guide.* |
| | **Food being cooked in a hot pan.** | • Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool. |
| | **Cookware not suited for broiling.** | • Use the broiling pan and grid that came with your range. |
| | **Aluminum foil used on the the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.** | • See the *Using the oven* section. |
| | **In some areas the power (voltage) may be low.** | • Preheat the broil element for 10 minutes.<br>• Broil for the longest period of time recommended in the Broiling guide. |

# Problem Solver…

*Troubleshooting Tips*
*Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.*

| Problem | Possible Causes | What To Do |
|---|---|---|
| ***Oven temperature too hot or too cold*** | **Oven thermostat needs adjustment.** | • See the *Adjust the oven thermostat—Do it yourself!* section. |
| ***Oven door is crooked*** | **The door is out of position.** | • Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner. |
| ***Oven makes clicking noise*** | **This is the sound of the heating element turning off and on during cooking functions.** | • This is normal. |

اجهزة جنرال الكتريك

# الموقد الكهربائي

## دليل المالك

*JBS08PIC*

طُبع في المكسيك
طُبع هذا الكتيّب على ورق معادة التكرير

**Part No. 183D6379P009** *Pub. No. 49-88002-A 04-01 JR*

**معلومات للسلامة**
احتياطات السلامة.....٣-٥
الفرن.....٤
وحدات الطهي السطحية.....٥

**تعليمات التشغيل**
استخدام الوحدات السطحية.....٦
استعمال الفرن.....٧-١٠
ثرموستات الفرن.....١٠

**العناية والتنظيف**
إزرار التحكم.....١١
الفرن وسطح الطهي العلوي.....١٢
فك باب الفرن.....١٣
استبدال لمبة الفرن.....١٤
وعاء وشبكة الشوي.....١٤
الوحدات السطحية.....١٥

**تعليمات التركيب**
قبل ان تبدأ.....١٦
تحضير الفتحة.....١٧
التوصيلات الكهربائية.....١٨،١٩
السناد القوسي المانع للانقلاب.....٢٠
تسوية الموقد.....٢٠

**نصائح اكتشاف مواضع الخلل واصلاحه**
حلال المشاكل.....٢١-٢٢

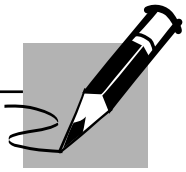
# مبروك!
# اصبحتم الآن جزءا من اسرة جنرال الكتريك

مرحبا بكم في اسرة جنرال الكتريك. نحن نفتخر بمنتجاتنا ذات النوعية الجيدة. وسوف تلحظ ذلك في هذا الدليل السهل الاستعمال.

والافضل من كل ذلك، سوف تمارس هذه القيم في كل مرة تستعمل فيها موقدك. وهذا امر هام. لأن موقدك الجديد سيصبح جزءا من اسرتك لسنوات عديدة. ،نحن نأمل أن تصبح جزءا من اسرتنا لمدة طويلة.

ونشكرك على شراء منتج جنرال الكتريك. ونقدر شراؤك، ونأمل أن تواصل الاعتماد علينا كلما احتجت الى معدات ذات الجودة العالية لمنزلك.

## أنت وجنرال الكتريك، شراكة.



### من أجل سجلاتك

**قم بتدبيس قسيمة البيع أو صورة الشيك هنا.**

**أكتب رقم الموديل والرقم المسلسل هنا:**

#

#

ستجدها على بطاقة خلف باب الموقد او خلف درج التخزين او اللوح الارتدادي.

### إقرأ هذا الكتيب

ستجد فيه نصائح مفيدة عديدة حول كيفية استعمال وصيانة موقدك. مجرد شيئا من العناية الوقائية من جانبك سوف توفر عليك الكثير من الوقت والمال على امتداد حياة موقدك.

ستجد الكثير من الاجابات عن المشاكل المألوفة في قسم **حلال المشاكل**. راجع جدول نصائح الكشف عن مواضع الخلل واصلاحها اولا. فقد ادرجت فيه اسباب مشاكل تشغيل ثانوية يمكنك اصلاحها بنفسك.

# معلومات هامة لتوخي السلامة.
# إقرأ كافة التعليمات قبل الاستخدام .

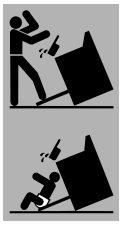
## ⚠ تحذير!

**من أجل سلامتك يجب اتباع البيانات الواردة في هذا الكتيب لتقليل خطر نشوب الحريق او الانفجار او الصعقة الكهربائية او لمنع حدوث اضرار في الممتلكات او حدوث اصابة شخصية او الوفاة.**

## ⚠ تحذير وسيلة مقاومة للانقلاب

**ان جميع المواقد يمكن ان تنقلب وتؤدي الى حدوث أذى.**

**لمنع الانقلاب العرضي للموقد اربطه بالحائط والأرضية وذلك بتركيب وسيلة مقاومة الانقلاب الموردة مع الموقد.**



**للتحقق من أن تلك الوسيلة مركبة ومعشقة في مكانها بشكل سليم، فك اللوح الإرتدادي أو درج التخزين ثم عاين رجل الاستواء الخلفية، وتأكد من انها داخلة وبإحكام في الشق الخاص بها.**

وعندما تسحب الموقد الى الخارج بعيدا عن الحائط لأي سبب، تأكد من أن الوسيلة معشقة بشكل سليم عندما تدفع الموقد ثانية في اتجاه الحائط. وإذا لم يحدث التعشيق، فيكون هناك احتمال حدوث خطر من انقلاب الموقد ومسببا أذى أذا قمت أنت أو طفل بالوقوف أو الجلوس أو الاستناد على باب مفتوح.

يرجى الرجوع إلى المعلومات المتعلقة بوسيلة مقاومة الانقلاب الواردة في هذا الدليل. إن عدم الأخذ بهذه الاحتياطات قد ينتج عنه إنقلاب الموقد وحدوث أذى.

## إحتياطات السلامة

**عند استعمال الأجهزة الكهربائية، يجب إتباع احتياطات السلامة الأساسية، شاملة ما يلي:**

- استعمال هذا الجهاز في الغرض المخصص له وحسبما هو محدد في هذا الدليل.
- تأكد من أن جهازك مركب بشكل سليم وأنه مؤرض بواسطة فني مؤهل وطبقا لتعليمات التركيب المعنية المتوفرة.
- يجب ألا تقوم باصلاحه أو أستبدال أي جزء من موقدك ما لم ترد توصية في هذا الدليل بأنه يمكنك القيام بها بنفسك. أما بالنسبة لكافة أعمال الصيانة الأخرى فيجب الرجوع إلى فني مؤهل لذلك حتى يقوم بها.
- قبل إجراء أية أعمال صيانة، أفضل مصدر تغذية الموقد بالتيار الكهربائي من عند لوحة التوزيع للمنزل وذلك بفك المصهر (الفيوز) او بفتح دائرة قاطع الدائرة الأوتوماتيكي.
- لا تترك أطفال بمفردهم – يجب عدم ترك أطفال بمفردهم أو دون مراقبة في منطقة فيها شغال. ويجب ألا يسمح لهم مطلقا بالجلوس أو الوقوف على أي جزء من الجهاز.
- لاتسمح لأي شخص بالتسلق أو الوقوف أو التعلق على باب الموقد أو على اللوح الإرتدادي أو على درج التخزين أو على رأس الطهي، حيث ان ذلك قد يؤدي الى انقلابه مما قد يسبب أذى شديد للأشخاص.
- لاتقم بتخزين مواد قابلة للاحتراق داخل فرن أو بالقرب من رأس الطهي.
- **تنبيه:** يجب عدم تخزين الأشياء التي تستميل الأطفال في خزانات فوق موقد أو على آماكن يحدث عندها ترشاش ارتدادي للموقد– نظرا لأن الأطفال الذين يتسلقون على الموقد للوصول الى تلك الأشياء يمكن ان يصابوا بأذى خطير.

## معلومات هامة لتوخي السلامة.
## إقرأ كافة التعليمات قبل الاستخدام .

# ⚠ تحذير!
# إحتياطات لتوخي السلامة

- لا تلبس مطلقا ملابس سائبة (مرتخية) او ثياب متدلية بينما تستعمل الموقد. توخى العناية عندما تود الوصول الى اشياء مخزنة فوق الموقد. أن المواد القابلة للإحتراق يمكن أن تشتعل إذا ما عرضت الى تلامس مع الوحدات السطحية الساخنة وقد تسبب حروق بالغة.
- استعمل فقط ماسكات جافة لحمل القدور حيث أن الماسكات الرطبة أو المبللة المعدة لحمل القدور فوق الأسطح الساخنة يمكن أن تسبب في حروق من البخار. لا تدع ماسكات القدور تلمس الوحدات السطحية الساخنة او عناصر التسخين. لا تستعمل فوطة او أية اقمشة اخرى كبيرة الحجم.
- من اجل سلامتك، لا تستعمل موقدك مطلقا في تدفئة او تسخين الغرفة.
- لا تدع شحوم الطهي او أية مواد اخرى قابلة للاشتعال تتراكم في الموقد او بالقرب منه.
- لا تستعمل الماء في حرائق الشحوم. لا تلتقط او تمسك مقلاة ملتهبة. أدر مفاتيح التحكم الى وضع (**الفصل** *OFF*). اخمد أية مقلاة ملتهبة على وحدة سطحية بتغطية المقلاة كلية بغطاء يغطيها جيدا او بلوح الكعك المحلى او بصينية مسطحة. استعمل طفاية حريق من النوع الكيماوي الجاف متعدد الأغراض او من النوع الرغوي.

إن الشحوم الملتهبة خارج مقلاة يمكن إطفائها بتغطيتها بصودا الخبيز او باستعمال طفاية حريق من النوع الكيماوي الجاف متعدد الأغراض او طفاية حريق من النوع الرغوي ان وجدت. يمكن إطفاء النيران كلية في الفرن بغلق باب الفرن وإدارة مفتاح الفرن على وضع (**الفصل** *OFF*) او باستخدام طفاية حريق من النوع الكيماوي الجاف متعدد الأغراض او طفاية حريق من النوع الرغوي.

- لا تلمس الوحدات السطحية او عناصر التسخين او السطح الداخلي للفرن، حيث يمكن أن تكون الأسطح ساخنة بالدرجة التي تؤدي الى الحرق حتى ولو كانت قاتمة اللون. أثناط وبعد الاستعمال، لا تلمس الوحدات السطحية او لا تدع ملابس او أية مواد قابلة للاشتعال تلامس هذه الوحدات ولا تلمس المناطق القريبة من الوحدات السطحية او أية مناطق داخلية للفرن، واسمح أولا بوقت كاف للتبريد.

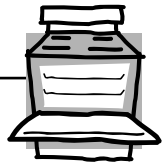
إن الأسطح التي تكمن فيها الحرارة تشتمل على رأس الطهي والمناطق المجاورة المواجهة لرأس الطهي وفتحة تهوية الفرن والأسطح المجاورة لتلك الفتحة والفجوات المحيطة بباب الفرن وأجزاء الإطار المعدني (الزخرفة) التي فوق الباب.

**تذكر:** يمكن أن يكون السطح الداخلي للفرن ساخنا عندما يتم فتح الباب.

- لا تُخزن او تستعمل مواد قابلة للاحتراق او جازولين او ابخرة او سوائل قابلة للإشتعال بالقرب من هذا الموقد او أي جهاز آخر.
- حافظ على ان يظل غطاء الشفط للموقد وكذلك فلاتر الشحوم نظيفة للابقاء على تهوية جيدة ولمنع حرائق الشحوم.

# أطهي اللحوم والدواجن جيدا

**أطهي اللحوم والدواجن جيدا- تطهى اللحوم بدرجة حرارة داخلية تبلغ ١٦٠° ف على الأقل والدواجن بدرجة حرارة داخلية تبلغ ١٨٠ ف على الأقل.**



# الفرن

- قف بعيدا عن الموقد عند فتح باب الفرن. أذ ان الهواء الساخن او البخار الذي يهرب يمكن ان يسبب حروق لليدين والوجه و/ او العينين.
- لا تقم بتسخين عبوات أطعمة وهي مغلقة. فقد ينشأ ضغط داخلها مما قد يؤدي الى انفجار العبوة، مسببا أذى.
- حافظ على بقاء فتحة التهوية غير معاقة (غير مسدودة).
- حافظ على بقاء الفرن خاليا من تجمع الشحوم.
- ضع رف الفرن في المكان المرغوب فيه بينما يكون الفرن باردا. واذا كان من الضروري استعمال الأرفف وهي ساخنة، فلا تدع ماسك القدور يلمس عناصر التسخين.
- إن سحب الرف للخارج حتى مصد الرف يكون ملائما وسهلا لرفع الأطعمة الثقيلة. وانه ايضا إحتياط ضد الحروق نتيجة لمس الأسطح الساخنة لباب الفرن او جدرانه.
- عند استعمال أكياس طهي او تحمير (تحميص) في الفرن، اتبع توجيهات الصانع.
- لا تستعمل فرنك في تجفيف الصحف. فإذا اصبحت حرارتها مفرطة فانها يمكن ان تحترق.
- لا تستعمل الفرن كحيز للتخزين إذ ان الأشياء المخزنة في فرن يمكن ان تشتعل.
- لا تترك منتجات ورقية او أواني طهي او اطعمة في الفرن عندما لا يكون مستعملا.

# وحدات الطهي السطحية

**استخدم وعاء بمقاس ملائم - اختر أدوات طهي ذات قاع مسطح ومستوي وكبير بالقدر الذي يكفي لتغطية عنصر تسخين الوحدة السطحية. إذ أن استخدام أواني طهي ذات مقاس صغير بالنسبة للوحدة سوف يعرض جزءا من الوحدة السطحية للمس المباشر مما قد ينتج عنه اشتعال للملابس. وأن العلاقة الملائمة لأواني الطهي بالوحدة السطحية سوف تحسن كفاءة الموقد ايضا.**

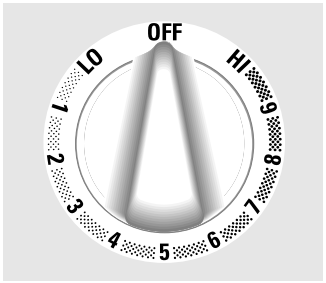
- لا تترك الوحدات السطحية شغالة بدون مراقبة وهي عند مواضع الضبط للحرارة العالية. إذ أن الغليان المفرط للأشياء يتسبب عنه دخان وسكب وتناثر مفرط للدهون مما قد يؤدي الى التقاط النيران.
- لا تستخدم رقائق الألمينيوم في تبطين أوعية التنقيط او تبطين أي مكان آخر في الفرن سوى ما هو مشار اليه في هذا الدليل. إن سوء الاستعمال قد ينتج صدمة كهربائية او خطر حريق او تلف للموقد.
- تأكد من أن أوعية التنقيط (التجميع) وفتحة مجرى التهوية غير مغطيين وفي مكانهما. إذ أن عدم وجودهما اثناء الطهي يمكن أن يتلف اجزاء الموقد وتمديدات اسلاكه.
- ضع فقط على رأس الطهي أوعية من نوعيات معينة من الزجاج او الزجاج السيراميك او الفخاريات او أوعية مزججة اخرى، نظرا لأن الأوعية خلاف المذكورة قد تتكسر بسبب التغير المفاجئ في درجة الحرارة.
- لتقليل احتمالية حدوث حروق واشتعال المواد القابلة للاشتعال والانسكاب والتناثر، فانه يجب ادارة مقبض الوعاء ناحية منتصف الموقد دون ان تمتد الى ما فوق الوحدات السطحية القريبة.
- يجب باستمرار فصل الكهرباء عن الوحدات السطحية قبل حمل (نقل) أواني الطهي.
- لا تغمر او تنقع الوحدات السطحية القابلة للفك. ولا تضعها في غسالة الأطباق. ولا تنظف الوحدات السطحية ذاتيا في الفرن.
- لتجنب إحتمال حدوث حروق أو صدمة كهربائية، تأكد دائماً من أن وسائل التحكم في جميع الوحدات السطحية عند الوضع **فصل** *OFF* وأن جميع الملفات باردة قبل محاولة رفع أو فك أية وحدة سطحية .
- عندما تكون أطعمة ملتهبة أسفل غطاء الشفاط للموقد (*HOOD*)، فيجب تشغيل مروحة الغطاء.
- نظف سطح الطهي بحذر وعناية. وعند استخدام قطعة اسفنج او قماش مبللة في مسح الرذاذ الذي على وحدة سطحية ساخنة، فيجب الحرص على تجنب الحروق من البخار.
- راقب بعينيك الأطعمة التي يجري قليها عند اوضاع متوسطة او عالية لدرجة الحرارة.
- يجب أن تكون الأطعمة المعدة للقلي جافة بقدر الامكان نظرا لأن وجود الثلج على الأطعمة المجمدة او الرطوبة على الأطعمة الطازجة يمكن ان يسبب تناثر فقاعات من الدهون الساخنة لأعلى وفوق جوانب المقلاة.
- استعمل سمن قليل من أجل قلي ضئيل فعال او قلي دهني عميق. أذ أن ملئ المقلاة بالكامل بالسمن يمكن ان يسبب تناثر وانسكاب مفرط عند إضافة الطعام الى المقلاة.
- إذا استعمل خليط من الزيوت والدهون في القلي، فيجب تقليبهما ببعضهما قبل التسخين او بينما ينصهر (يسيح) الدهن ببطئ.
- إعمل باستمرار على تسخين السمن ببطئ، وراقبه وهو يسخن.
- استعمل ثرمومتر للدهن العميق عندما يكون ذلك ممكنا للحد من التسخين المفرط للدهن الى ما وراء نقطة التدخين.

# يرجى مراجعة واتباع معلومات السلامة هذه بعناية.

## حافظ على هذه التعليمات

# استعمال الوحدات السطحية

**في كافة صفحات هذا الدليل قد تختلف السمات والمظاهر عن الطراز الذي تملكه**

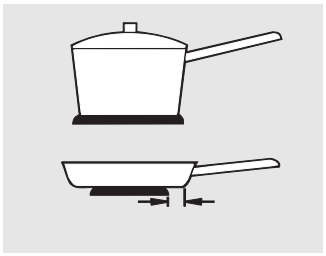



تأكد من أنك أدرت مفتاح التحكم الى الوضع (**فصل**OFF) عندما تنتهي من عملية الطهي.

## كيفية ضبط مفاتيح التحكم

إضغط على المفتاح إلى الداخل ثم ادره في أي اتجاه تريده.

يحدث مفتاح التحكم صوت طقطقة عندما يثبت في مكانه في الوضعين (**فصل** *OFF*) و (**عالية** *HI*). ويمكنك سماع أصوات **طقطقة** خفيفة اثناء الطهي، ويدل ذلك على ان جهاز التحكم يعمل على بقاء الوحدة عند مستوى الحرارة او مستوى القدرة التي قمت بالضبط عليه.

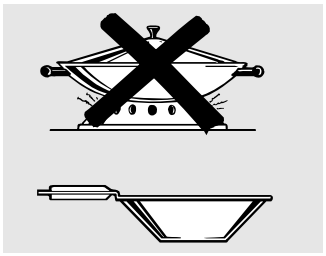


لا يتجاوز ٥.٢سم

## نصائح إناء الطهي (لبعض الطرازات)

استخدم إناء طهي متوسط او ثقيل الوزن. يوصل إناء الطهي الألمينيوم الحرارة أسرع من المعادن الأخرى، إن إناء الطهي من الحديد الزهر وحديد الزهر المغلف يكون بطئ في امتصاص الحرارة، لكنه بصفة عامة يطهي بالتساوي عند موضع الحرارة (منخفضة الى متوسطة) إذا لم يكن مدمجا مع معدن آخر.

من أجل الحصول على نتائج طهي أفضل يجب أن تكون الأواني ذات قاع مسطح ومستوي. وافق ما بين مقاس الإناء ذو المقبض ومقاس الوحدة السطحية. ويجب ألا يمتد الإناء فوق حافة الوحدة السطحية بأكثر من ٢،٥ سم.



استعمل طاسات مستوية القعر

## طاسات الطهي (لبعض الطرازات)

نوصيك بأن تستخدم فقط طاسة ذات قاع مستوي. انها متوفرة في مخازن التموينات المحلية.

لاتستخدم طاسات مزودة بحلقات حاملة. لأن استعمال مثل هذه الطاسات مع الحلقة او بدونها سيكون خطرا.

ان وضع الحلقة فوق الوحدة السطحية سيؤدي الى تجمع الحرارة الذي من شأنه الحاق الضرر بسطح الطهي الخزفي. لا تستعمل مثل هذه الطاسات بدون الحلقة. إذ انك ستحترق احتراقا شديدا اذا انقلبت الطاسة.

# كيفية استخدام الفرن

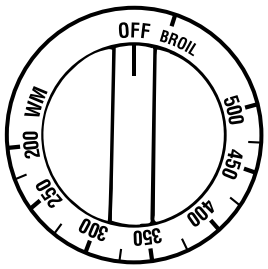
**لتجنب من احتمالية الحريق، ضع الرفوف في المواضع المرغوبة قبل ادارة الفرن الى وضع التشغيل** (ON).

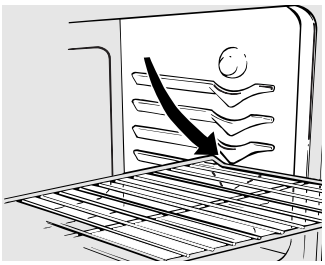
## ضبط وسائل التحكم في الفرن (على الطرازات ذات التنظيف القياسي)

### زر درجة حرارة الفرن

أدر هذا الزر الى الضبط الذي ترغب فيه.

- ان لمبة دورة الفرن تتوهج حتى يصل الفرن درجة الحرارة التي اخترتها، ثم تنطفئ ثانية مع اشتغال وانطفاء الفرن عناصر الفرن اثناء الطبخ.





للفرن ٤ مواضع للرفوف

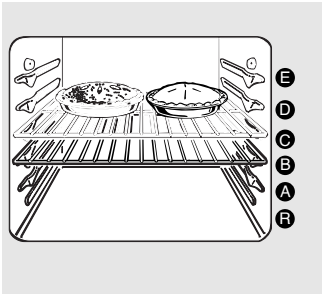
## قبل استخدام الفرن

لقد تم تصميم الأرفف بمصدات ايقاف بحيث انها عندما توضع بشكل صحيح على حوامل الأرفف، فسوف تقف قبل ان تخرج بالكامل من الفرن، وسوف لا تميل.

عند وضع اناء طهي على رف، اسحب الرف الى الخارج حتى النتوء الذي على حامل الرف.

**لفك رف من الفرن**، اسحبه ناحيتك، أمل النهاية الأمامية للرف لأعلى ثم اسحبه الى الخارج.

**ولإعادته الى مكانه**، ضع مؤخرة الرف (مصد الإيقاف) على حامل الرف، أمل مقدمة الرف لأعلى وأدفع الرف ليستقر في مكانه.




## كيفية ضبط الفرن للخبيز أو التحمير

١ ادر مفتاح درجة حرارة الفرن الى الحرارة التي ترغب فيها.

٢ لفحص الطعام فيما يتعلق بانجاز طهيه في أدنى مدة واردة في الوصفة. اطهي لمدة اطول عند الضرورة.

٣ ادر مفتاح درجة الحرارة الى وضع (**فصل***OFF*) عندما يكمل الطهي.

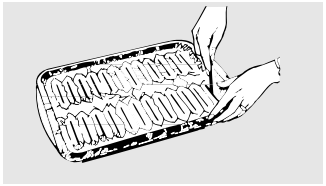
| نوع الطعام | موضع الرف |
|---|---|
| فطائر مجمدة (على فطائر رقيقة) | C |
| بندت أو كمكة رطلية | B أو C |
| بسكويت، مافن، براونيز، كمكات محلات، كمكة مكوبة، كمكة مطبقة، فطائر | B أو C |
| كسرولة | B أو C |
| ديك رومي | R أو A |
| تحمير | R, A أو B |

## التسخين المسبق ووضع الإناء

سخن الفرن مسبقا اذا نصت الوصفة على ذلك. ومن اجل التسخين المسبق اضبط درة حرارة الفرن عند درجة الحرارة الصحيحة. ويكون التسخين ضروريا للحصول على نتائج جيدة عند خبيز الكعك والكعك المحلى والمعجنات والخبز.

وبالنسبة للأفران بدون لمبة أو نغمة صوت للتسخين المسبق، سخن مسبقا لمدة ١٠ دقائق.

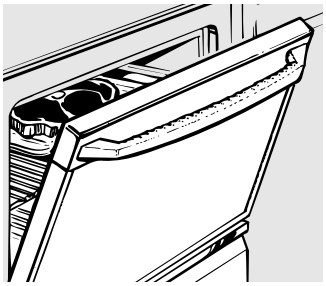
ستكون نتائج الخبيز أقل اذا كانت أوعية الخبيز متواسطة في الفرن بقدر الإمكان. ويجب الا تتلامس الأوعية مع بعضها او مع جدران الفرن. واذا كنت تحتاج الى استخدام رفين، فيجب وضع الأوعية بالتعاقب (منحرفة عن بعضها) بحيث لا تكون واحدة فوق الاخرى مباشرة، مع ترك مسافة حوالي ٣,٨١ سم (١ ١/٢") من حافة الاناء حتى بداية الرف.



### رقائق الألمنيوم

لا تغطي الرف كله برقائق الألمنيوم. فأن هذا يعوق التوزيع الحراري ويؤدي الى رداءة الخبيز.

ويمكن استعمال صفيحة رقائق الألمنيوم صغيرة لالتقاء تنقيط العصارة بوضعها على رف او تحت الطعام بمسافة بضع بوصات.



### كيف تضبط الفرن للشوي

١ ضع اللحم او السمك على شبكة الشوي في إناء الشوي.

٢ اتبع اوضاع الرف المقترحة في **دليل الشوي**.

٣ أدر زر درجة حرارة الفرن الى **الشوي** *BROIL*.

أترك باب الفرن مفتوحا الى موضع توقفه الخاص بالشوي. ان الباب يبقى مفتوحا بذاته، ومع ذلك يتم المحافظة على درجة الحرارة المناسبة في الفرن.

## مرشـــد الـشـــوي

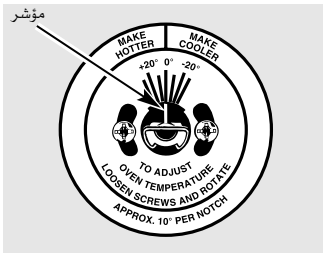
الحجم، الوزن، السُمك، درجة الحـرارة المبتدئـة، وتفضـيل نـوعيـة الطهي المطلوبة كلها عـوامـــل مؤثـرة علـى مـدد الشـوي. هـذا الدليل معمول على أسـاس إن اللحوم بدرجة حرارة الثلاجة.

| الطعام | الكمية و/أو السُمك | موضع الرف | الجانب الأول الوقت (دقائق) | الجانب الثاني الوقت (دقائق) | ملاحظات |
|---|---|---|---|---|---|
| **لحم مشروم** | (٤ فطائر) ٥٠٠جم | C | ١٣ | ٨ | تبعد عن بعضها بمسافات متساوية. |
| | ١،٢٥-٢ سم | | | | |
| | ١٢ فطيرة، ٢٠٠٠جم | C | ١٥ | ١١ | |
| **شرائح لحم البقر** | | | | | |
| غير منضجة الشوي | ٢ – ٢،٥ سم | E | ٦ | ٤ | شرائح سمكها أقل من ٢سم يصعب طبخها (غير منضجة الشوي). قطع الدهن. |
| متوسطة | ٥٠٠ – ٧٥٠غم | D | ٨ | ٦ | |
| مشوية جيداً | | D | ١٠ | ٨ | |
| غير منضجة الشوي | ٣،٨سم | C | ١٠ | ٨ | |
| متوسطة | ١ – ١,٢٥ كيلو | C | ١٥ | ١٠-١٢ | |
| مشوية جيداً | | D | ٢٠ | ٢٠ | |
| **دجاج** | دجاجة كاملة ١- ١،٢٥ كجم مقطوعة طوليا. | B | ٢٥ | ٢٥ | أدهن كل جانب بزبدة منصهرة. اشوي الجانب الذي به الجلد اولا. |
| | صدر | B | ٢٥ | ١٥ | |
| **معجنات** | | | | | |
| خبز (توست) | ٢ – ٤ قطع | D | ٣ | ١ | تبعد عن بعضها بمسافات متساوية. اقطع الجزء الأعلى للمفن ثم أدهن بزبدة اذا اردت. |
| مفن | ٢ (مقسومة نصفين) | E | ٣-٤ | | |
| **الاستاكوزا** | ٢-٤ | B | ١٨-٢٠ | لا تقلبها للأعلى | إقطع الظهر تماما، إفردها مفتوحة. ادهنها بزبدة منصهرة قبل الشوي وبعد انقضاء نصف زمن الشوي. |
| **شرائح سمك طرية** | ٥٠٠غم، وسمكها ٠،٥ – ١،٢٥سم | D | ٥ | ٥ | امسكها واقلبها بعناية شديدة، أدهنها بزبدة ليمون قبل واثناء الطهي، عند الرغبة. |
| **سلمون** | | | | | |
| شرائح سلمون | ٢ (سمك ٢,٥سم) | D | ١٠ | ٥ | أقلبها بعناية، لاتقلب جهة الجلد للأسفل. |
| شرائح طرية | ٢ ( ١،٢٥ ٢سم) | D | ١٠ | | |
| **قطع لحم الحمل** | | | | | |
| متوسطة | ٢ قطعة حمل | D | ٧ | ٤ | قطع الدهن |
| مشوية جيداً | سمكها ٢،٥سم | D | ١٠ | ٩ | |
| متوسطة | ٢ قطعة حمل | D | ٩ | ٦ | |
| مشوية جيداً | سمكها ٣،٨سم | D | ١٤ | ١٠ | |

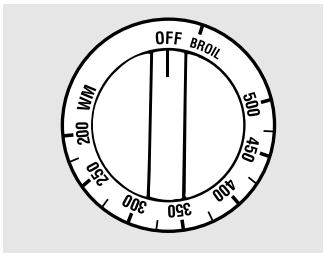
# ضبط ثرموستات الفرن ـــ اضبطه بنفسك!

**يمكنك ملاحظة ان فرنك الجديد يطهي بشكل يختلف عن الفرن القديم الذي استبدلته، ونوصيك باستخدام فرنك الجديد لعدة اسابيع لتصبح أكثر إلماما به.**

لا تستخدم ثرمومترات، كالتي تباع في مخازن التموينات، لفحص مواضع ضبط درجة الحرارة لفرنك. فهذه الثرمومترات قد تختلف عن الدرجة الحقيقية بمقدار ١١م حتى ٢٢م.




الجانب الخلفي لزر درجة حرارة الفرن




مقدمة زر درجة حرارة الفرن
(مظهر الزر قد يختلف)

### للطرازات ذات زر واحد فقط لدرجة حرارة الفرن

١ اسحب زر درجة حرارة الفرن عن القصبة ثم انظر في الجانب الخلفي للزر ولاحظ الضبط الحالي **قبل** اجراء أي تعديل.

٢ ارخ كلا البرغيين في الجانب الخلفي للزر.

٣ **لزيادة** درجة حرارة الفرن، حرك المؤشر درجة واحدة نحو كلمة (**زيادة الحرارة** *MAKE HOTTER*) ولخفض درجة حرارة الفرن حرك المؤشر درجة واحدة نحو كلمة (**زيادة البرودة** *MAKE COOLER*).

كل درجة من المؤشر تغير درجة الحرارة ب ١٠ درجات فهرنهايت.

٤ شد البراغي.

٥ أعد الزر الى مكانه مع مطابقة المنطقة المستوية من الزر مع القصبة.

# نوع المارجرين يؤثر على أداء الخبيز!

**تم تطوير معظم وصفات الخبيز باستعمال منتجات غنية بالسمن مثل الزبدة او المارجرين (٨٠٪ سمن). فإذا تم تقليل كمية السمن فان الوصفة لا تعطي نفس النتائج التي يمكن الحصول عليها باستعمال منتجات تحتوي على كمية أكبر من السمن.**

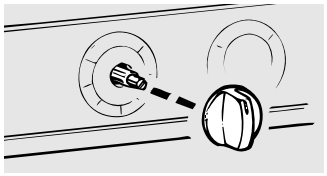
ويمكن ان تفشل الوصفة إذا صنعت الكعكات او الفطائر او المعجنات او الكعكات الصغيرة او الحلويات باستعمال مسحات قليلة السمن. فكلما قل محتوى السمن في المسحة كما اتضحت هذه الفروق.

تنص المستويات الفيدرالية على ان المنتجات التي تحمل علامة (مرجرين) ينبغي ان تحتوي على السمن بنسبة ٨٠٪ وزنا على الأقل. أما المسحات قليلة السمن، من الجهة الاخرى، فتحتوي على سمن أقل وماء أكثر. ويؤثر المحتوى العالي من الرطوبة في هذه المسحات على بنية ونكهة السلع المخبوزة. للحصول على افضل النتائج من وصفتك القديمة استعمل المرجرين او الزبدة او أصابع المسحات التي تحتوي على ٧٠٪ على الأقل من الزيت النباتي.

# العناية بالموقد وتنظيفه

إذا تم نقل الموقد الخاص بك من مكانه لتنظيفه او صيانته او لأي سبب آخر، تأكد من ان وسيلة مقاومة الانقلاب تعشق ثانية بشكل سليم عندما يعاد الموقد الى مكانه، نظرا لأن الفشل في اتخاذ هذا الاحتياط يمكن ان ينتج عنه إنقلاب الموقد ويسبب أذى.

## لوحة التحكم والمفاتيح

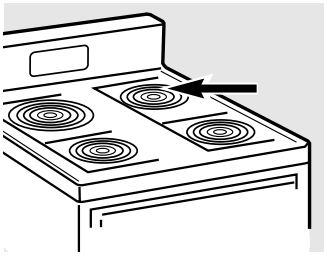


اسحب الزر باستقامة من قصبته

نظف أي سكبات او ترشاش بواسطة قماش مبلل.
أزل الاتساخ الشديد بواسطة الماء الدافئ والصابون.
لاتستخدم مواد حاكة من أي نوع على لوحة التحكم.

يمكن فك مفاتيح التحكم من أجل التنظيف بسهولة. لفك مفتاح ما إسحبه باستقامة من قصبته (ساقه). إغسل المفاتيح في ماء وصابون لكن لا تنقعها.

## فتحة التهوية (على بعض الطرازات)



موقع فتحة تهوية فرن طراز الملف الكهربائي

تتم تهوية الفرن من خلال فتحة تحت الوحدة السطحية الخلفية اليمنى.

**لا تغطي الفتحة مطلقا بواسطة رقائق الألمنيوم او أية مادة اخرى.**

## الأسطح المطلية

تشتمل الأسطح المطلية على الجوانب والدرج الأمامي. نظف هذه الأسطح بواسطة الماء والصابون او بواسطة محلول خل وماء.

لا تستعمل منظفات فرن تجارية او مساحيق تنظيف او صوف صلبي او مواد حاكة خشنة على أي سطح مطلي.

# العناية بالموقد وتنظيفه

## القسم الداخلي للفرن من الصيني (البورسلين) (لطرازات التنظيف القياسي)

ان صقل الصيني المطلي بالإنامل على القسم الداخلي لسطح الفرن- قمة وقعر وخلف وداخل الباب سيحتفظ بمظهره الجديد لسنوات عديدة اذا تلقى العناية الملائمة.

اترك الموقد حتى يبرد لتنظيفه. نوصيك بإرتداء كفوف مطاطية عند تنظيف الموقد.

ان الصابون والماء يكفي عادة لتنظيف الموقد. ان السكبات الثقيلة والترشاشات الدهنية قد تتطلب التنظيف بمنظف حاك معتدل. كما قد يلزم استعمال وسادات من الصوف المعدني المبللة بالصابون.

لا تترك الطعام المنسكب الذي يحتوي على كمية عالية من السكر او الحامض (مثل الملح والطماطم وساوركراوت وعصير الفواكه او حشوات الفطائر) ان يبقى على السطح. حيث انها ستتحول الى بقعة معتمة حتى بعد التنظيف.

إن الأمونيا المنزلية يمكن ان تسهل عملية التنظيف. ضع نصف كوب في كوب ضحل او حاوية فخارية في فرن بارد اثناء الليل. فان أبخرة الأمونيا سوف تساعد على ارخاء الشحم والطعام المحترق.

أذا لزم الأمر يمكنك استعمال منظف الفرن متبعا التعليمات الواردة مع العلبة.

لا ترش منظف الفرن على اجهزة ومفاتيح التحكم الكهربائية لانها تسبب في قصر الدائرة الكهربائية وحصول شرارة او حريق.

لا تسمح لطبقة رقيقة من المنظف بالتجمع على اجهزة احساس درجة الحرارة لأنها قد تسبب في تسخين الفرن بصورة مغلوطة (أن اجهزة الإحساس تقع في أعلى الفرن). امسح جهاز الإحساس بعناية لتنظيفه كلما تم تنظيف الفرن، مع الحرص على عدم تحريك جهاز الإحساس، حيث ان احداث تغيير في موقعها قد يؤثر على كيفية قيام الفرن بالطهي.

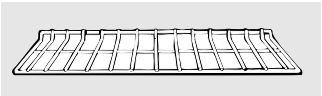
لا ترش أي منظف فرن على باب الفرن، المقابض او أية اسطح خارجية للفرن او الكابينات او الأسطح المطلية. ان المنظف يمكن ان يتلف هذه الأسطح.

## سطح الطهي العلوي المطلي بالإنامل

ان صقل الإنامل الصيني (البورسلين) يعتبر قوي ومتين ولكنه قابل للكسر إذا ما ساء استخدامه. وان هذا الصقل مقاوم للأحماض. وعلى أية حال، يجب ألا يسمح ببقاء أية سكبات أطعمة حامضية (مثل عصيرات الفواكه او الطماطم او الخل) على الصقل.

إذا تناثرت أحماض على سطح الطهي وهو ساخن، استخدم فوطة ورقية جافة او قطعة قماش جافة لمسحه فورا. وعندما يبرد السطح اغسله بواسطة صابون وماء، ثم اشطفه جيدا.

بالنسبة للسكبات (التناثرات) الأخرى مثل الترشاشات الدهنية، اغسل بواسطة صابون وماء او بمساحيق تنظيف بعد ان يبرد السطح. اشطف جيدا. لمع بواسطة قطعة قماش جافة.



## أرفف الفرن

نظف الأرفف بمنظف حاك أو بصوف صلبي.

# العناية بالموقد وتنظيفه

## فك باب الفرن

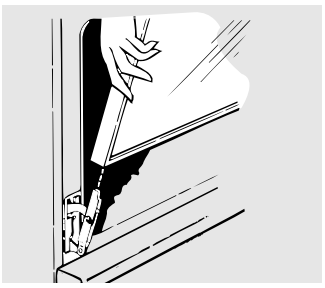
ان باب الفرن قابل للفك لفرض تنظيفه.

لا ترفع الباب بالمقبض.

**لفك الباب**، افتحه حتى موضع التوقف الخاص. امسك الباب جيدا من كل من جانبيه وارفع الباب مستقيما لأعلى وفكه من المفصلتين.

راعي عدم وضع اليدين بين المفصلة وإطار باب الفرن.

**لإعادة الباب الى مكانه**، تأكد من ان المفصلتين في موضع التوقف الخاص. ضع الشقوق التي في قاع الباب مستقيما فوق المفصلتين. ثم اخفض الباب ببطئ بالتساوي فوق كلا المفصلتين في نفس الوقت.



ارفع الباب بصورة مستقيمة الى الأعلى وفكه من المفصلتين.

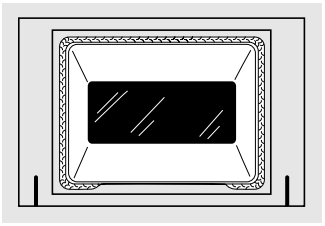
## لتنظيف داخل الباب

( على طرازات التنظيف الذاتي)

- نظرا لأن المنطقة التي داخل الحشية يتم تنظيفها أثناء دورة التنظيف الذاتي، فانك لا تحتاج الى تنظيفها باليد.

لا تترك الطعام المنسكب الذي يحتوي على كمية عالية من السكر او الحامض (مثل الحليب والطماطم وساوركراوت وعصير الفواكه او حشوات الفطائر) ان تبقى على السطح. حيث انها ستتحول الى بقعة معتمة حتى بعد التنظيف.

- عند اللزوم يمكنك استعمال منظف فرن. اتبع التعليمات الواردة مع العلبة.
- نظف داخل نافذة الفرن باستعمال منظف معتدل غير حاك مع قطعة قماش مبللة.



لا تحك او تنظف حشية الباب حيث انها تمتلك مقاومة منخفضة جدا للحك.

إذا لاحظت ان الحشية اصبحت بالية أو متآكلة او متسلة او تالفة بأية طريقة او إذا اصبحت مزاحة على الباب فيجب استبدالها.

ان الحشية مصممة بفجوة في الأسفل للسماح بدوران الهواء بصورة ملائمة.

## لتنظيف خارج الباب

- استعمل الماء والصابون في التنظيف التام لقمة وجانبي وواجهة الفرن. اشطف جيدا. يمكنك ايضا استعمال منظف زجاجي لتنظيف الزجاج خارج الفرن. لا تترك الماء يتقطر داخل فتحة التهوية.
- ان سكبات التتبيل وعصيرات الفاكهة وصلصة الطماطم ومواد اللحاء المحتوية على أحماض يمكن ان تسبب تغيير اللون ويجب مسحها فورا عندما يبرد السطح ومن ثم تنظف وتشطف.
- لا تستعمل منظفات للفرن او مساحيق تنظيف او مواد حاكة خشنة على الباب من الخارج.

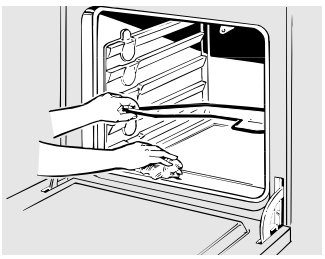
## النوافذ الزجاجية (على بعض الطرازات)

لتنظيف طلية الزجاج الخارجي، استعمل منظف زجاج.
اشطفها ولمعها بقطعة قماش جافة.

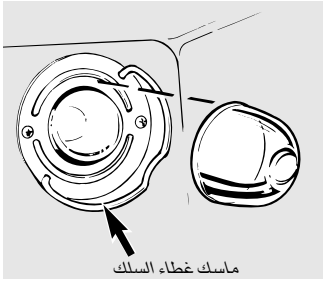
## عناصر تدفئة الفرن

لا تنظف عنصر الخبيز او عنصر الشوي. فأي اتساخ يمكن ان يحترق ويزول عندما يسخن العنصر.

لتنظيف أرضية الفرن، ارفع عنصر الخبيز برفق ونظف الأرضية بماء فيه صابون.



# العناية بالموقد وتنظيفه


ماسك غطاء السلك

## استبدال لمبة الفرن (في بعض الطرازات)

**تنبيه: قبل استبدال لمبة الفرن، افصل مصدر اطاقة الكهربائية عن الموقد من عند لوحة المصهر او قاطع التيار الرئيسي.**

تأكد من ترك غطاء وبصيلة اللمبة لتبرد تماما.

**لفك الغطاء**

١ ضع احدى يديك تحت الغطاء بحيث لا يسقط عندما يتم اعاقته. وبواسطة اصابع نفس اليد، ادفع السلك الماسك للغطاء بثبات الى الخلف. وارفع الغطاء.

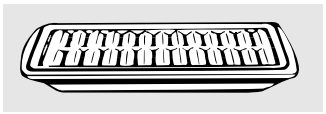
لا تفك أية براغي (مسامير ملولبة) عند فك الغطاء.

٢ استبدل اللمبة بلمبة منزلية قوة ٤٠ واط.

**لإعادة وضع الغطاء**

١ ضعه في الحز الذي في دواة اللمبة. اسحب السلك للأمام حتى منتصف الغطاء وحتى يطقطق في مكانه.

٢ قم بتوصيل مصدر الطاقة الكهربائية الى الموقد.


بعد الشوي، أخرج وعاء الشوي من الفرن.

## وعاء وشبكة الشواية

بعد الشوي، اخرج وعاء الشوي من الفرن، واخرج الشبكة من الوعاء. صب الدهون بعناية من وعاء الشوي في إناء مناسب.

اغسل واشطف وعاء وشبكة الشواية في ماء ساخن بواسطة حشية بلاستيكية مملوءة بصابون لإزالة الأوساخ.

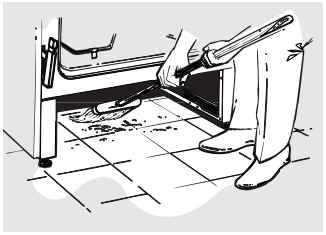
إذا احترق الطعام، رش الشبكة بواسطة منظف وهي ساخنة، وغطي الشبكة بواسطة فوطة ورقية او منشفة اطباق. إن نقع الوعاء سوف يزيل حروق الطعام العالقة به.

يمكن تنظيف وعاء الشواية بواسطة منظف فرن تجاري.

إذا كانت الشبكة ذات مينا رمادية، فيمكن تنظيفها ايضا بواسطة منظف فرن. واذا كانت الشبكة ذات كروم فلا تستعمل في تنظيفها منظف فرن.

يمكن ايضا تنظيف وعاء وشبكة الشواية في غسالة اطباق.

لا تخزن وعاء وشبكة الشواية وهما متسخان في أي مكان بالموقد.


نظف أسفل الموقد

## كيفية فك درج التخزين او اللوح الإرتدادي لتنظيف أسفل الموقد

**لإزالة جرد التخزين:**

١ اسحب الدرج بكل مداه الى الخارج.

٢ أمل مقدمة الدرج لأعلى وفكه.

**لاعادة وضع درج التخزين في مكانه:**

١ أدخل منزلقات الدرج التي عند مؤخرته وراء المصد الذي على منزلقات الموقد.

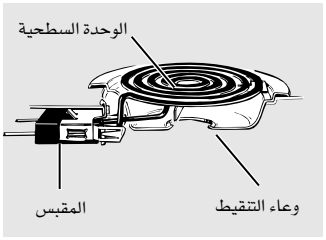
٢ ارفع الدرج عند الضرورة لإدخاله بسهولة.

٣ دع مقدمة الدرج لأسفل، ثم ادفعه الى الداخل ليغلق.

**فك اللوح الإرتدادي**، اسحبه مستقيما للخارج من العلوية.

**لوضع اللوح في مكانه**، اولا علق العراوي السفلية ثم العراوي العلوية.

**تأكد من ان مفاتيح التحكم في وضع (فصل *OFF*) وان الوحدة السطحية باردة قبل محاولة فكها.**




## الوحدات السطحية (على بعض الطرازات)

لتنظيف الوحدات السطحية، أدر مفاتيح التحكم الى أعلى وضع لمدة دقيقة واحدة. وسوف تعمل الملفات على حرق أية اوساخ.

### لفك وحدة سطحية:

فك أوعية التنقيط لتنظيفها، يجب فك الوحدات السطحية اولا.

ارفع الوحدة السطحية حوالي ٢,٥ سم فوق وعاء التنقيط واسحبها للخارج.

لا تدفع الوحدة السطحية بأكثر من ٢,٥سم، واذا رفعتها بأكثر من ٢,٥سم، فقد لا تقع مسطحة على وعاء التنقيط عندما تعيد توصيلها بالقابس ثانية.

وان تكرار رفع الوحدة السطحية بأكثر من ٥.٢سم فوق وعاء التنقيط يمكن ان يتلف المقبس بشكل دائم.

### لإعادة وضع وحدة سطحية:

أعد وضع وعاء التنقيط في الفجوة التي في سطح الطهي، تأكد من ان الفتحة التي في الوعاء مقابلة للمقبس.

أدخل أطراف الوحدة السطحية خلال الفتحة التي في وعاء التنقيط وفي المقبس.

وجه الوحدة السطحية بحيث ترتكز جيدا في مكانها.

لا تغمر الوحدات السطحية في أية سوائل مهما كان نوعها.

لاتنظف الوحدات السطحية في غسالة اطباق.

لا تثني أطراف قابس (فيش ذكر) الوحدة السطحية.

لا تحاول تنظيف او ضبط او اصلاح – بأية طريقة– المقبس (الفيش الأنثى) الذي يدخل في القابس.

## أوعية التنقيط (على بعض الطرازات)

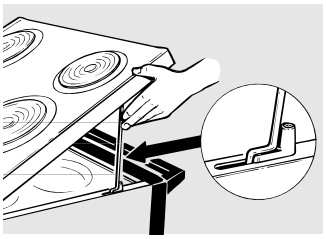
فك الوحدات السطحية. ثم ارفع أوعية التنقيط للخارج.

وللحصول على نتائج أفضل، نظف أوعية التنقيط باليد – ضعها في وعاء مغطى (او في كيس بلاستيك) مع ٦٠ ملليلتر (ربع كوب) أمونيا لحل الأوساخ. ثم نظف لازالة الأوساخ بحشية مملوءة بصابون، عند الضرورة، أشطف بماء نظيف ولمع بقطعة قماش نظيفة وناعمة.

ويمكن ايضا تنظيف اوعية التنقيط في غسالة الأطباق.

نظف المنطقة التي أسفل أوعية التنقيط باستمرار. ان الأوساخ المتراكمة –خاصة الدهنية منها– يمكن ان تلتقط النيران.

لا تغطي أوعية التنقيط برقائق الالمينيوم. حيث أن استخدام رقائق الألمينيوم لغلق المقبس يمكن ان يسبب صدمة كهربائية او حريق او تلف للموقد.



تأكد من ان جميع الوحدات السطحية في وضع (**فصل** *OFF*) قبل رفع سطح الطهي

## رفع سطح الطهي العلوي (على بعض الطرازات)

بعض الطرازات تحتوي على رأس طهي يمكن رفعه لأعلى لتسهيل عملية التنظيف. ويمكن رفع سطح الطهي بالكامل وحمله وهو مرفوع لأعلى.

ولا يحتاج هذا الأمر فك الوحدات السطحية. وعلى أية حال، يمكن فك واحدة منها لجعل رفع رأس الطهي أسهل. هناك حاملين جانبيين ينقفلان في موضعهما عندما يتم رفع سطح الطهي لأعلى.

بعد تنظيف المنطقة التي أسفل رأس الطهي بواسطة ماء ساخن وصابون معتدل وقطعة قماش نظيفة، أنزل رأس الطهي لأسفل. احرص على عدم ضغط اصابعك تحت رأس الطهي.

ولإنزال رأس الطهي لأسفل، اضغط على الحاملين الى الخلف وأنزل رأس الطهي بخفة لأسفل حتى يرتكز في مكانه.

# تعليمات التركيب الدولية. (٢٢٠-٢٤٠ فولت، ٥٠/٦٠ هرتز، سلكين)

**إقرأ هذه التعليمات كاملة وبعناية.**

## قبل أن تشغل الموقد

**هام:** حافظ على هذه التعليمات لاستعمال المفتش المحلي.

**هام: راعي جميع اللوائح والاكواد المحلية المعنية بالتركيبات.**

**ملاحظة للقائم بتركيب الموقد:** اترك هذه التعليمات مع الموقد بعد الانتهاء من التركيب.

**ملاحظة لصاحب الموقد:** احتفظ بدليل المالك هذا الخاص بتعليمات التركيب لاستخدامه في المستقبل.

**ملاحظة:** هذا الجهاز يجب أن يؤرض تأريضا مناسبا.

## الأدوات التي تحتاجها

- مفك براغي بنصل كبير.
- مفك صواميل برأس سداسي ٦ مم (٤/١ بوصة).
- زردية تثبيت مخددة.
- مفتاح ربط صندوقي أو مفتوح الفك مقاس ١٦/٣ بوصة
- مفتاح ربط مفتوح الفك أو انضباطي مقاس ١ ٨/٣ بوصة
- شريط قياس

## المتطلبات الكهربائية

**تنبيه، للسلامة الشخصية: لا تستخدم كابل تمديد مع هذا الموقد.**

**فك مصهر المنزل أو إفتح قاطع التيار قبل بدء عملية التركيب.**

يجب تغذية هذا الموقد بالجهد والتردد الملائمين، ويوصل الى دائرة فرعية مستقلة مؤرضة بشكل سليم، تتم وقايتها بقاطع تيار او بمصهر ذو تأخير زمني، كما هو مشار اليه على لوحة المقننات للموقد.

يجب ان يكون تمديد الأسلاك مطابق للوائح المعنية.

إذا كانت الخدمة الكهربائية المتوفرة بالمنزل لا تستوفي المواصفات الفنية المذكورة أعلاه، فيوصى بأن يقوم كهربائي مرخص بتركيب مقبس (مخرج) معتمد.

نظرا لأنه لا يكون من السهل الوصول الى نهايات التوصيل الكهربائية للموقد بعد وضعه في مكانه، لذا يجب استخدام ماسورة مرنة للخدمة او كابل مرن.

**إقرأ هذه التعليمات كاملة وبعناية.**

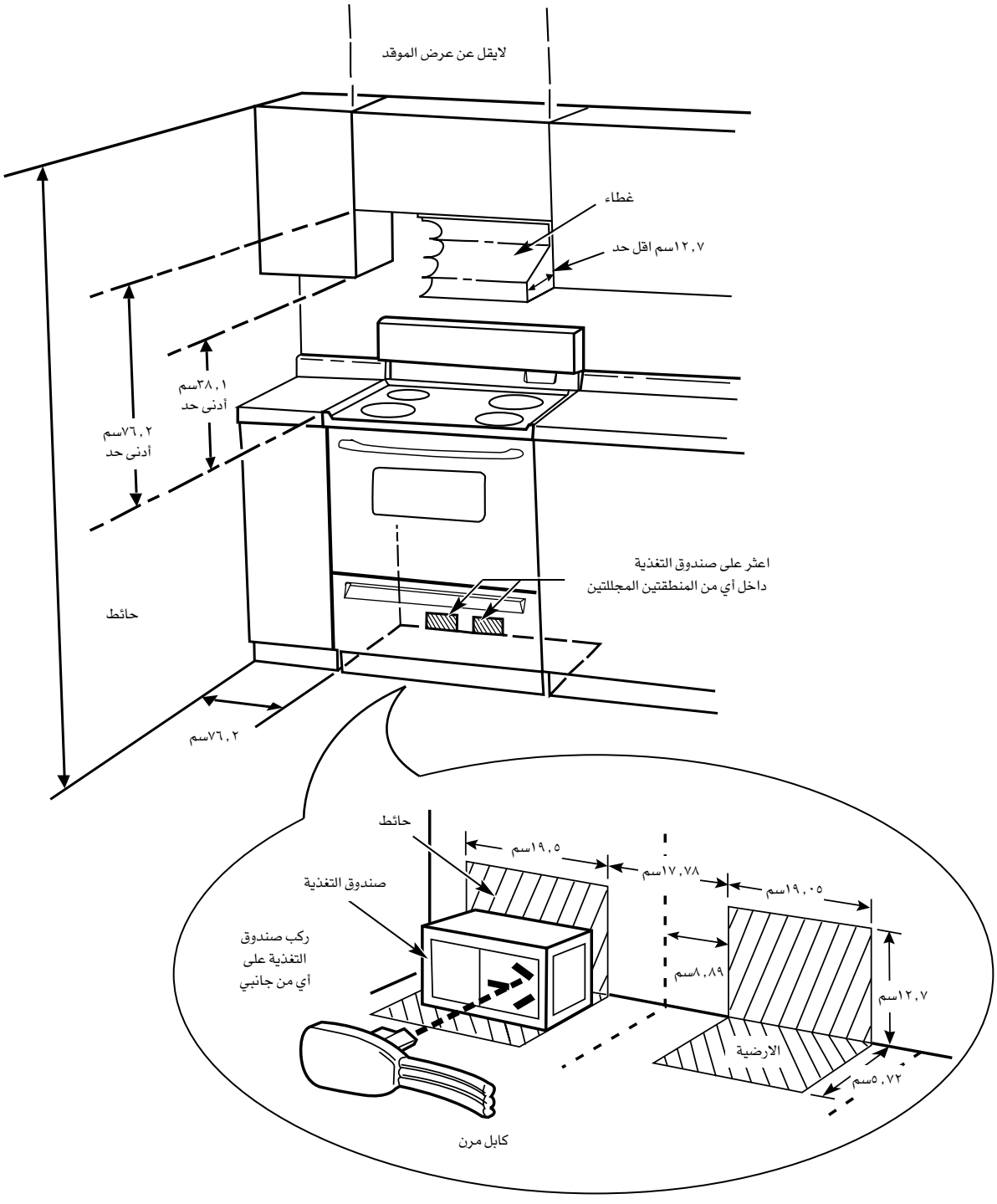
## ١ اعداد الفتحة

اترك مسافة ٣,٨١ سم بين الموقد والجدران الرئيسية المجاورة فوق سطح الطهي.

اترك ٧٦,٢سم كأدنى خلوص بين الوحدات السطحية وقاع الدولاب الخشبي او المعدين غير المزود بحماية ملائمة، واترك ٣٨,١سم كحد ادنى بين رأس الطاولة وقاع الدولاب المجاور.

**إستثناء:** ان تركيب فرن موجات دقيقة او جهاز طهي معتمد، فوق رأس الطهي يجب ان يطابق تعليمات التركيب المعبأة مع ذلك الجهاز.

إذا ركب دولاب تخزين، يمكن تقليل خطر الحريق عن طريق تركيب غطاء (كمة) للموقد حيث يبرز افقيا ١٢,٧سم وراء قاع الدواليب. تأكد من ان غاء (ورق) الحائط وقسم الطاولا والدواليب التي حول الموقد يمكن ان تتحمل الحرارة المتولدة عن الموقد او الفرن او سطح الطهي حتى ٩٣ْم.



# تعليمات التركيب الدولية. (٢٢٠-٢٤٠ فولت، ٥٠/٦٠ هرتز، سلكين)

**إقرأ هذه التعليمات كاملة وبعناية.**

## الأرضية التي اسفل الموقد

ان موقدك، مثل الكثير من الأشياء المنزلية، ثقيل ويمكن ان يستقر على الأغطية الناعمة للأرض مثل الفينيل المبطن والسجاد.

وعند تحريك الموقد على هذا النوع من الأرضيات، يجب وضعه على لوح من خشب الأبلكاج سمكه ٦مم (او ماشابهه) كما يلي:

عندما ينتهي غطاء الأرضية عند مقدمة الموقد، فيجب ان تركب المنطقة التي سوف يستقر عليها الموقد بخشب ابلكاج بنفس مستوى ارتفاع غطاء الأرضية او أعلى منه. وسوف يتيح ذلك تحريك الموقد لتنظيفه او صيانته.

## ٢ الإعداد للتوصيل الكهربائي

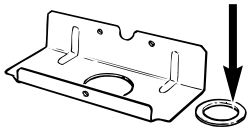
استخدم كابل مرن معتمد لتغذية الموقد. وسيكون على مثل هذا الكابل بيان ايضاحي لرمز الاعتماد. واذا كنت غير متأكد من اعتماد الكابل المرن الخاص بتغذية موقدك، فضلا استشر الموزع الذي اعتدت على شراء الأدوات الكهربائية منه واشتر منه الكابل او احضر كهربائي مؤهل للقيام بتركيب موقدك. وفي النهاية، قد يتوجب عليك شراء وسيلة مستقلة لتخفيف الانفعال (التوتر) اذا كان الكابل المرن لا يحتوي على تلك الوسيلة.

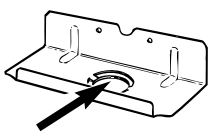
يوصى بكابل مرن للموقد مناسب للاستخدام لتيار ٤٠ أمبير. ويجب ايضا ان يكون مناسبا للجهد ٢٥٠ فولت كحد أدنى. ان الكابل المناسب ل٥٠ أمبير غير موصى به، الا انه، اذا استخدم، يجب ان يوضع عليه بيان ايضاحي يفيد باستخدامه مع فتحات توصيل قطرها ٣,٤٩سم. يجب اتخاذ العناية لوضع الكبل ووسيلة تخفيف الانفعال )التي ستبحث في الخطوة رقم ٣ ) في المركز داخل السدادة المؤقتة للفتحة (Knockout Hole) لحفظ الكابل من الحك مع الحافة.

## ٣ كابل التغذية ووسيلة تخفيف الإنفعال

**أ** فك غطاء تمديد اسلاك الموقد بالمؤخرة السفلية لكشف مجموعة التوصيل والسناد القوسي.

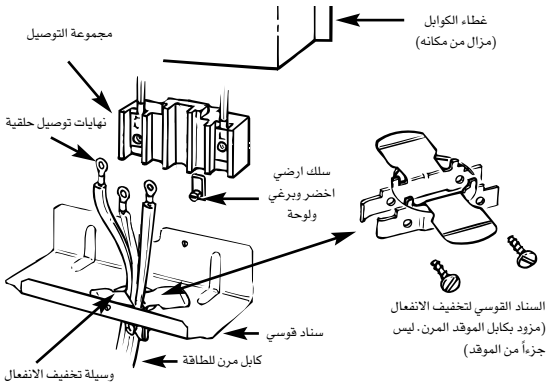
**ب** فك حلقة السدادة المؤقتة (٣,٤٩سم) الموجودة على السناد القوسي مباشرة أسفل الموصل. ولفك السدادة المؤقتة، استخدم زوج من الزرديات لثني حلقة السدادة المؤقتة بعيدا عن السناد القوسي وتلوى حتى تنفك الحلقة.


حلقة السدادة المؤقتة مزالة من مكانها

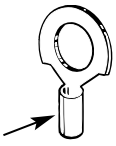

حلقة السدادة المؤقتة في السناد القوسي

**ج** ركب وسيلة تخفيف الانفعال في الفتحة. أدخل كابل التغذية المرن خلال وسيلة تخفيف الانفعال واربطه جيدا. اترك ارتخاء كافي لربط نهايات توصيل الكابل بسهولة بمجموعة التوصيل. اذا وجدت عراوي عند وسيلة تخفيف الانفعال المجنحة، فيمكن ازالتها من أجل توافق أفضل.

**ملاحظة:** لا تركب كابل الاتغذية المرن بدون وسيلة تخفيف الإنفعال. ينبغي تركيب السناد القوسي لتخفيف الانفعال قبل إعادة تركيب الغطاء الخلفي لكوابل الموقد.




استخدم نهايات توصيل حلقية ذات فتحات للوالب بمقاس كاف لبراغي نهايات التوصيل وبرغي الأرضي المستخدمة في الخطوة (٤). يوصف الشكل أعلاه الكابل المرن للتغذية بأطراف توصيل حلقية على أطراف كابل التغذية المرن.


نهاية توصيل نوع (البرميل المغلق)

هذه لقطة عن قرب لنهاية توصيل حلقية. ان نهاية التوصيل الحلقية الموضحة في الشكل القريب هي من نوع (البرميل المغلق). نوصي باستخدام نهاية توصيل نوع (البرميل المغلق). ببرميل كبير بدرجة تكفي لاستيعاب اطراف الكابل المرن. ويجب تسليط قوة ملائمة للتضييق لتوصيل الأسلاك المجدولة بنهايات توصيل حلقية.

**ملاحظة: إذا كان الكابل المرن لتغذية موقدك (مجدول) ولا ينتهي بنهايات توصيل حلقية، فيجب ان تربط نهايات التوصيل أعلاه بأطراف الكابل. ان كابل تغذية (مجدول) هو المحتوي على أسلاك رقيقة كثيرة مفتولة مع بعضها كالموضح في الشكل.**

إقرأ هذه التعليمات كاملة وبعناية

## ٤ تركيب كابل التغذية المرن ذو السلكين

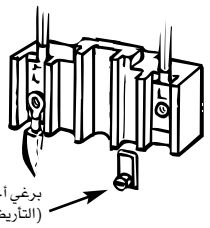
**⚠ تحذير: يجب توصيل أطراف التغذية بنهايات التوصيل الخارجية (لونها كالنحاس الأصفر). ويجب توصيل طرف التأريض بهيكل الموقد بواسطة برغي التأريض الأخضر.**

**يجب تأريض هيكل الموقد بطريقة ملائمة وجيدة لتجنب الصدمة الكهربائية.**

**أ** فك البرغيين من مجموعة التوصيل.

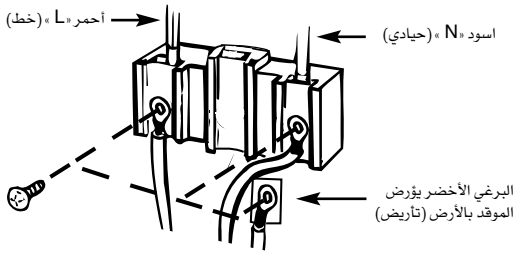
**ب** فك برغي الأرضي والطوق (النطاق) من الموقع الأوسط لمجموعة التوصيل وفك المسمار الذي يربط هذه المجموعة بهيكل الموقد.

قبل




**ج** ادخل البراغي خلال كل حلقة نهاية توصيل كابل التغذية المرنة وفي مجموعة التوصيل حتى يعشق البرغي في الصامولة. أربط البراغي جيدا.

بعد




**د** اربط سلك التأريض بهيكل الموقد. وهذا هو السلك الأخضر او الأخضر مع شريط اصفر.

## ٥ تركيب السلكين في ماسورة

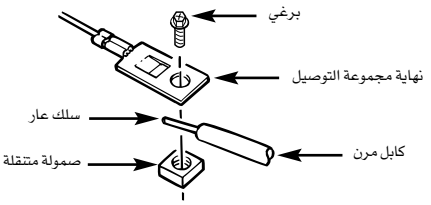
**⚠ تحذير: ان مجموعة التوصيلات معتمدة فقط لتوصيل الأسلاك النحاسية. اذا استخدمت اسلاك الألمينيوم، انظر الملاحظة ادناه.**

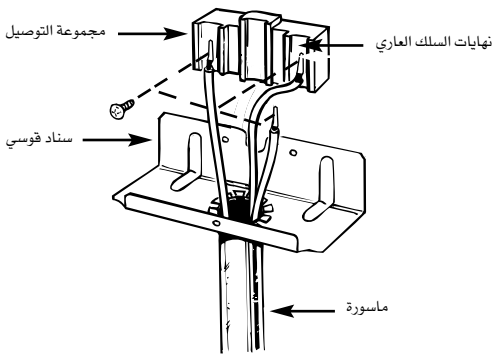
فك البرغيين من مجموعة التوصيل. فك طوق الأرضي من الموقع الأوسط لمجموعة التوصيل وفك المسمار الذي يربط هذه المجموعة بهيكل الموقد. ادخل الأسلاك العارية بين نهايات مجموعة التوصيل والصواميل المتحركة. اربط البراغي بإحكام. اربط سلك التأريض بهيكل الموقد.

### ملاحظة: تمديد الأسلاك الألمينيوم

**أ** لا توصل اسلاك الألومينيوم بمجموعة التوصيلات. استخدم سلك مصنوع من النحاس مناسب للأمبير والجهد الصحيحين لعمل ثلاثة اسلاك عبور (٧,٥سم). أوصل السلك كالمشروح اعلاه.

**ب** اوصل الأسلاك النحاسية بالجدل باسلاك الألمينيوم مستخدما نهايات موصل خاصة مصممة لتوصيل النحاس بالألمينيوم واتبع بدقة الطريقة التي يوصي بها صانع الموصل. يجب ان يكون السلك المستخدم وموضع تحويطات الوصلات المجدولة الخ، مطابقة للمارسات الفنية للتمديد الجيد واللوائح المحلية.



# تعليمات التركيب الدولية. (٢٢٠-٢٤٠ فولت، ٥٠/٦٠ هرتز، سلكين)

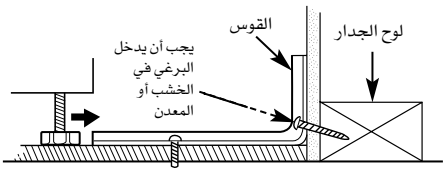
## ٦ تركيب الجهاز المانع للإنقلاب

**إقرأ هذه التعليمات كاملة وبعناية.**

### تحذير

- **يجب** تثبيت الموقد **بالجهاز المانع للإنقلاب** المزود مع الجهاز.
- يمكن للموقد أن ينقلب إذا لم يكن مثبت جيداً وحدث أن شخص صعد على الباب أو جلس عليه. قد يصاب الشخص نتيجة لإنسكاب السوائل الساخنة أو من الموقد ذاته.
- بعد تركيب **الجهاز المانع للإنقلاب**، تأكد انه في مكانه الصحيح عن طريق أن تحاول بحذر تمييل الموقد إلى الأمام.
- تم تصميم هذا الموقد بحيث يتوافق مع جميع المقاييس العالمية المعروفة في الصناعة للإنقلاب تحت الظروف الطبيعية.
- هذا الجهاز لن يحول دون انقلاب الموقد إذا لم يُركب جيداً.
- إذا كان **الجهاز المانع للإنقلاب** المزود مع الموقد لا يتطابق معه، يمكنك أن تستعمل **جهاز** عمومي **مانع للإنقلاب** رقم WB02X7909.

**الجهاز المانع الانقلاب** مزود مع تعليمات التركيب في أماكن مختلفة. وتتضمن التعليمات كافة المعلومات اللامة لإتمام عملية التركيب. إقرأ تعليمات السلامة والتعليمات التي تلائم وضعك قبل البدء بالتركيب.




الربط في الجدار.

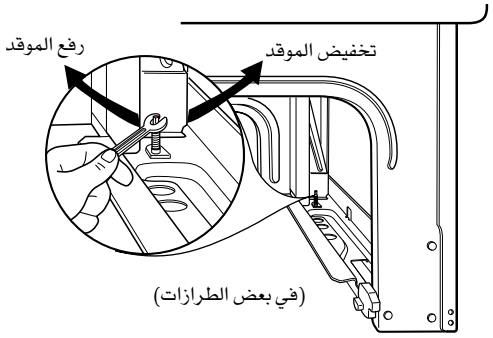
## ٧ حفظ اتزان الموقد

**أ-** ركب رفوف الفرن داخل الفرن وضع الموقد في المكان حيث ستركبه.

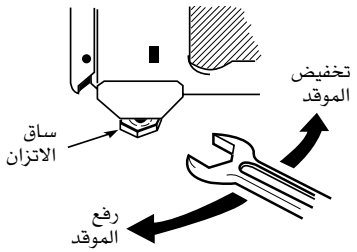
**ب-** تفحص الاتزان من خلال وضع ميزان تسوية كحولي أو كوب مليء جزئياً بالماء على أحد رفوف الفرن. وفي حال استعمال ميزان تسوية كحولي، خذ مقياسيّن بوضع الميزان قطرياً أولاً في إتجاه واحد ثم في الإتجاه الآخر.

**ج-** إنزع درج الخزن أو درج المشواة أو لوحة الارتداد. يمكن تعديل ساقيّ الاتزان الأماميّن من الأسفل ويمكن تعديل الساقيّن الخلفييّن من الأعلى أو الأسفل.

**د-** استعمل مفتاح ربط مفتوح الفك أو إنضباطي لضبط سيقان الاتزان حتى يتزن الموقد.




(في بعض الطرازات)




(في بعض الطرازات)

## ٨ التحقق النهائي

تأكد من ان جميع المفاتيح على الموضع (**فصل** OFF) قبل ترك الموقد.

# حلال المشاكل

**(نصائح الكشف عن مواضع الخلل واصلاحها)**
**اقتصد في الوقت والمال! راجع الجداول في الصفحات التالية اولا لعل ذلك يغنيك عن الحاجة الى طلب الخدمة.**

| المشكلة | الأسباب المحتملة | ماهو الحل |
|---|---|---|
| **الوحدات السطحية لاتؤدي وظيفتها بشكل سليم** | **الوحدات السطحية ليست موصلة (مدخلة) بثبات في المقبس.** | ● مع وضع مفاتيح التحكم في موضع **الفصل** *OFF*، افحص الوحدة السطحية للتأكد من أنها موصلة باحكام في المقبس. |
| | **مفاتيح التحكم في الوحدة السطحية مضبوطة على موضع غير ملائم .** | ● تحقق من أنك قد ضبطت مفتاح التحكم الصحيح الخاص بالوحدة السطحية التي تستخدمها . |
| | **صواني التنقيط ليست موضوعة باحكام في وحدة الطهي العلوية .** | ● مع وضع مفاتيح التحكم في موضع **الفصل** *OFF*، افحص صينية التنقيط للتأكد من أنها موضوعة في التجويف الخاص بها في وحدة الطهي العلوية وان الفتحة التي في الصينية متوافقة مع المقبس. |
| **لمبة الفرن لا تضاء** | **بصيلة اللمبة مرتخية او تالفة** | ● شد اللمبة جيدا او استبدلها |
| | **مفتاح تشغيل الضوء مكسور** | ● استدع فني الصيانة |
| **الفرن لا يعمل** | **قابس الموقد ليس مدخلا بالكامل في مقبس الكهرباء.** | ● تأكد من توصيل القابس الكهربائي بمقبس مؤرض تأريضا مناسبا ويسري فيه التيار الكهربائي. |
| | **ان مصهرا قد احترق او ان قاطع التيار قد فصل في منزلك.** | ● استبدل المصهر او اعد ضبط قاطع التيار . |
| | **أزرار التحكم في الفرن ليس مضبوطة بشكل صحيح.** | ● راجع قسم **استعمال الفرن** |
| **الطعام لم يتم خبيزه او تحميره بشكل ملائم** | **أزرار التحكم في الفرن ليست مضبوطة بشكل صحيح** | ● راجع قسم **استعمال الفرن** |
| | **موضع الرف غير صحيح او الرف ليس مستويا** | ● راجع قسم **استعمال الفرن** |
| | **وعاء طهي غير صحيح او ان وعاء الطهي المستخدم ذو قياس غير ملائم** | ● راجع قسم **استعمال الفرن** |
| | **ثرموستات الفرن يحتاج الى ضبط** | ● راجع قسم **تضبيط ثيرموستات الفرن - اعملها بنفسك** |
| **الطعام لم يتم شويه بشكل ملائم** | **الفرن لم يضبط على وضع (الشوي** *BROIL*) | ● تأكد من انك قد أدرت الزر حتى كامل مشواره حتى الموضع (**الشوي** *BROIL*) |
| | **عدم ترك الباب مفتوحا حتى موضع التوقف الخاص بالشوي كالموصى به** | ● راجع قسم **استعمال الفرن** |
| | **موضع الرف المستعمل غير صحيح** | ● راجع **دليل الشوي** |
| | **طهي الطعام في وعاء ساخن.** | ● استعمل وعاء وشبكة الشوي الذين وردا مع موقدك. تأكد من انها باردة |
| | **اناء الطهي غير مناسب للشوي.** | ● استعمل وشبكة الشوي الذين وردا من موقدك |
| | **رقائق الألمينيوم المستعملة على شبكة وعاء الشوي لم توضع بشكل ملائم ولا تحتوي على شقوق كالموصى به** | ● راجع قسم **استعمال الفرن** |
| | **في بعض المناطق تكون القدرة (الفولتية) منخفضة** | ● سخن عنصر الشوي مسبقا لمدة ١٠ دقائق<br>● اشوي لأطول مدة مقترحة في دليل الشوي |

# حلال المشاكل

**(نصائح الكشف عن مواضع الخلل واصلاحها)**
**اقتصد في الوقت والمال! راجع الجداول في الصفحات التالية اولا لعل ذلك يغنيك عن الحاجة الى طلب الخدمة.**

| المشكلة | الأسباب المحتملة | ماهو الحل |
|---|---|---|
| **درجة حرارة الفرن ساخنة جدا او باردة جدا** | **ثرموستات الفرن يحتاج الى تضبيط** | ● راجع قسم تضبيط ثرموستات الفرن- اعملها بنفسك |
| **باب الفرن ملتوي (غير مستقيم)** | **ان الباب مزاح من موضعه** | ● لأن الباب نقال، فانه احيانا يزاح من موضعه اثناء التركيب لتقويم الباب، اضغط الى الاسفل على الزاوية العليا. |
| **يصدر عن الفرن صوت قرقعة** | **هذا هو صوت عنصر التسخين وهو يشتغل ويتوقف اثناء وظيفة الطهي** | ● هذا أمر طبيعي |